

TX 725
.F49
Copy 1

ČESKO--AMERICKÝCUKRÁŘ....

Copyright, 1903, by Matt. Fink.

Česko--Americký ...Cukrář...

(Bohemian-American Cake Baker)

Sbírka vyzkoušených předpisů k dě-
láni cukrového zboží všeho druhu
(Cakes) dle amerického
spůsobu.

Obsahuje úplný návod k děláni cukro-
vého zboží, jakož i při kterém
teplu se mají péci, i jak mají
vypadat a v jakých for-
mách péci. Přes 200
předpisů ve 2
dílech

MATH. FINK,

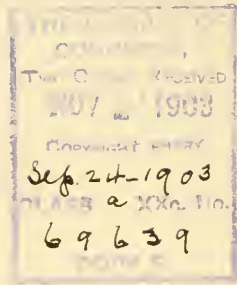
• • • VYDAVATEL

1243 S. SPAULDING AVENUE

CHICAGO, ILL.



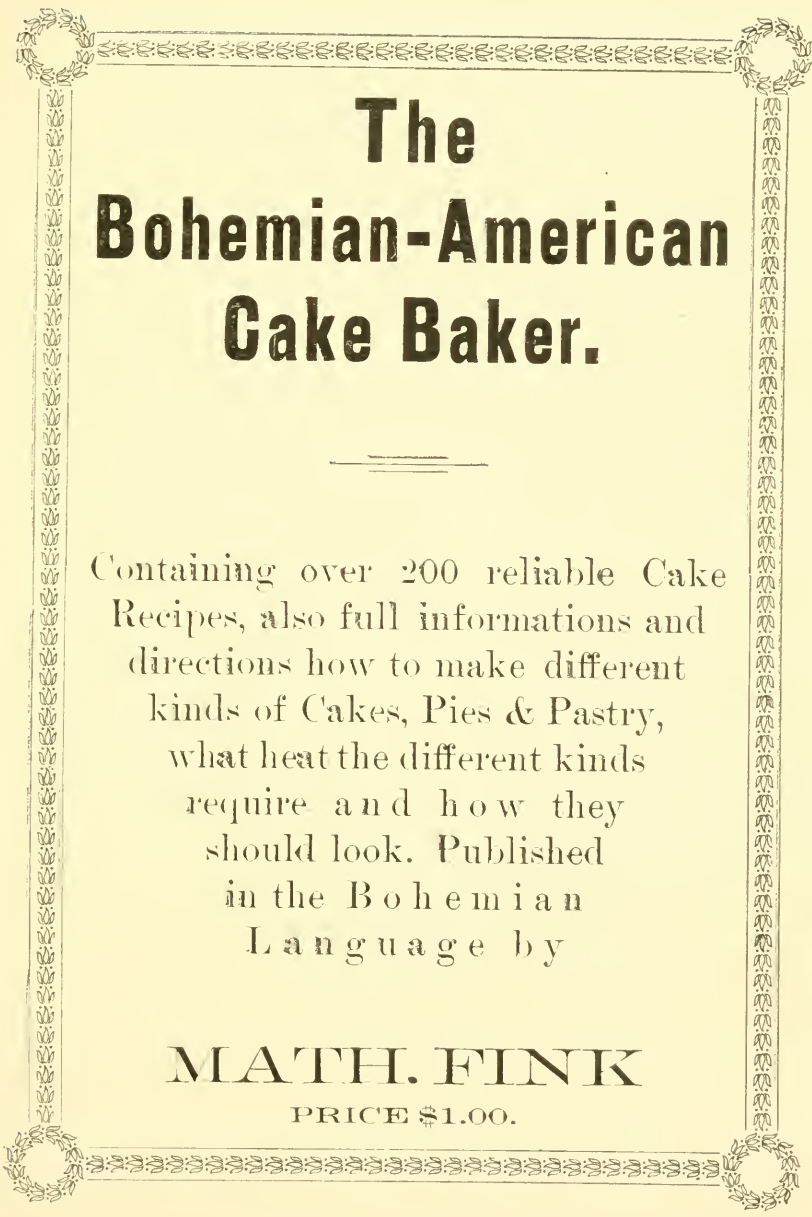
Píseňská Tiskárna, 702-704 Loomis ulice, Chicago.



TX725
F49

RECEIVED

RECEIVED



The Bohemian-American Cake Baker.

Containing over 200 reliable Cake
Recipes, also full informations and
directions how to make different
kinds of Cakes, Pies & Pastry,
what heat the different kinds
require and how they
should look. Published
in the Bohemian
Language by

MATH. FINK

PRICE \$1.00.

Předslov.

V uvážení, že až dosud žádná kniha předpisů pro cukráře (Cakebakers) v české řeči vydána není a jinojazyčné jsou nespolehlivé a neúplné, odhodlal jsem se vydat pomocnou knihu tuto.

Všecky tyto předpisy a návody k děláni jsou úplně spolehlivé a mnou i jinými cukráři vyzkoušené. Jsou to předpisy (recipes), které jsem buď sám dělával, aneb během té doby, co pekařům zboží prodávám, jsem od nejlepších, nejlépe placených a zkušených cukrářů získal. Mohu za to následkem toho ručit, že každý se musí s nejlepším výsledkem potkat, kdo se bude přesně dle návodů těch řídit.

Žádám za prominutí, že jsem nucen užívatí anglických názvů na výrobky; dělám to z té příčiny, by každý spíše věděl, jak má výrobek vyhlížeti, a že pod názvy těmi jsou výrobky ony nejlépe známy.

Dle této knihy může každý, kdo má jen trochu ponětí o pekařině a cukrářství, své výrobky dělat a musí se dobrého výsledku dočkat. Zajisté nebude pak příčin, proč by české ženy naše objednávaly si své kejkky (cakes) u jinonárodoveň, neboť každý český pekař a cukrář bude v stavu všem požadavkům obecnstva vyhověti, a bude míti tak dobré a vzhledné zboží, jak se dá jenom udělat.

Doufám, že každý odkupník bude s touto knihou a výsledkem svého zboží úplně spokojen.

Kniha tato obsahuje předpisy, za které bylo požadováno od \$5.00 do \$25.00 a které jsem hleděl správně získat. S úctou

Vydavatel.

Všeobecná pravidla.

Nežli přikročím k podání předpisů, podávám všeobecné pravidla a návody k dělání.

Cukr se odváží nejdříve a pak se odváží máslo a sádlo do mísy (Bowl), pravou rukou se to protře, by massa byla rozpěněná; pak se tam vmíchají vejce a tře se znova. Při vpracování vajec do mixů je nejlépe, když se vpracují do massy po dvou, to jest: jakmile je cukr s mastnotou rozetřen, vytlučou se tam dvě vejce, protřou se asi 2 minuty, pak opět 2 vejce a rozetřou se a tak dále, až jsou všechny, co předpis vyžaduje, vypotřebované, pouze se musí každý dle toho řídit jak velkou massu dělá. Při malých massách se přidá pouze po jednom vejci, při velikých se může brát 3 až 4 vejce najednou.

Pak se tam dá mléko, v kterém musí býti vždy dobře roztajen ammonia a soda. Pak koření (Spices) a příchut' (Flavoring Extract), dle toho co která massa vyžaduje. Ještě se to jednou dobře protře, by všecko bylo dobře rozdělané. Naposled se tam dá mouka, v které musí býti dobře prosátý Cream Tartar anebo Baking Powder, dle toho, co která massa vyžaduje. Pak se vše lehce smíchá a dá se do připravených forem neb plechů.

Chcete-li míti velké blavičky na Cup Cakes, musí se massa trochu více naposledy spracovat, avšak kdekoliv se nenajde v předpisech Soda, Cream of Tartar, Baking Powder neb Ammonia v masse, kterou děláte, nesmí se massa moc propracovat naposled, nýbrž jen lehce smíchat.

Máslo, sádlo a cukr v těchto massách vyžaduje řádné tření, ale jakmile se tam přidá mouka, má se to zmíchat tak lehce, jak jen možné, neboť čím méně se to naposledy spracuje, tím lepší zboží bude.

* * *

Vždy propracujte a vymejte máslo, by tam nezbyla sůl. Sádlo může býti též před užíváním prohnětené; vždy mějte cukr a mouku dobře prosáté; vždy mějte ammonia a

sodu dobře roztajené s mlékem, vždy dávejte příchut' (Flavors) a koření (Spices) do mokrých částí mass; vždy dbejte o přesné vážení, neboť tůze moc neb málo může celou massu skazit.

* * *

Míchání (mixování) (mixing).

Odváží se cukr, máslo neb sádlo, ammonia se roztluče v hmoždíři a roztají mlékem. Soda se též dá do mléka. Pak se tře cukr, máslo neb sádlo v míse, vpracují se tam vejce, přidá se ammonia, mléko, soda a příchut' a koření, rozetře se to, vezme se pak nůž (Bowl or Palette Knife), seškrábe se to dohromady, rozmíchá se a pak mouka lehce se tam vpracuje.

Dejte pozor, by jste nespracovali massu moc v míse neb na válu, rozválejte na válu a vysekejte by nezbylo moc zbytků (scraps) a neužívejte moc mouky k prášení.

* * *

Tlučení (Beaten Masses).

Všecky massy, které vyžadují tlučení, se spracují následovně: Hlavní věcí je, by všecky upotřebené nádoby byly úplně čisté, beze vší skvrny. Vyhněte se všem mastnotám, tlučte bez přestání, až je to dost tuhé a netlučte vždy pouze na jednu stranu; když jedna ruka umdlí, tlučte druhou rukou opačným směrem a bude to utlučené v krátké době. Když dobře utlučené, přidejte hrstku dobře prosátého práškového cukru, tlučte opět, za chvíli zase trochu cukru a tlučte až to řádně stojí, by nic neukáplo s metly, (šlehačky, beater), dejte tam potřebný extract, pak ostatní cukr a zmíchejte tak lehce jak jenom možné.

Nyní je to hotové k vytlačování. V pádu, že by bílky se nechtěly nechat řádně utlouci, přidejte několik kapek lemonové šťávy neb asi 2 kapky Acetic Acid.

Nejlépe se to utluče, když se začne zlehounka tlouci a pak se tluče vždy víc a více, až je to dosti tuhé.

Bílky které ležely asi den neb 2 v čisté nádobě v chladném místě, jsou nejlepší na podobnou práci. Bílky musí býti vždy úplně čisté, bez nejmenší stopy žloutků.

* * *

Poučení o glazurách.

1. Užívejte polité (enamele) neb porcelánové nádoby na děláni glazury.
2. Mějte měchačky úplně suché a nádoby čisté.
3. Vždy přikryjte nádobu s glazurou mokrým plátnem
4. Nenechte glazuru v pekárně. Dejte ji na chladné, tmavé místo.
5. Cukr k děláni glazury musí být vždy dobře prosetý.

* * *

O barvách.

Barvy, které dnešního dne pekaři a cukráři užívají, jsou od vyrabitelů jakož i prodávaců z a r u č e n é, že neobsahují žádnou jedovatou neb zdraví škodlivou látku a že jsou úplně bezpečné, tak že každý směle může od pekařů a cukrářů vyrobené zboží beze všeho strachu jísti.

Toto uvádím pouze proto, že je v našem lidu zakořeněn předsudek proti barevným výrobkům pekařů a cukrářů. Tento předsudek jest úplně neoprávněným.

Podobné barvy možno objednat u všech firem pro dodávky pekařské (Bakers and Confectioners Supply Houses). Nejlepší červená barva je "Brilliant Rose", nejlepší žlutá barva je Orange nebo Sugar Yellow. Všecky ostatní je možno udělat následovně:

Červená a žlutá dělá oranžovou; žlutá a modrá dělá zelenou; černá a bílá dělá šedivou; červená a modrá dělá purpurovou; žlutá a bílá dělá smetanovou; červená a bílá dělá pinkovou atd.

* * *

Barvení cukru.

Pískový cukr se dá do pece ohřát. Když je teplý, vezme se ven, dá se do nádoby, kápne se tam barva a tře se až je vše suché.

Barva na barvení cukru musí být hustá.

* * *

Teplota v peci.

Když se pec vytopí a uzavře, nechá se trochu odležet a má pak horkost 450 stupňů Fahrenheit. V této horkosti se peče chléb, biscuits, rohlíky, housky, Tea Biscuits, Sponge Drops, Ladyfingers, Cream Puffs, Cream Rolls atd.

Jakmile je hořejí jmenované upečené, má pec asi 50 stupňů tepla méně a mohou se upéci: Sugar Cakes, Lemon Cakes, Jumbles, Jelly Roll a Layer Cakes; pak bude pec zase asi 50 stupňů chladnější a dobrá na pečení Wine Cakes, Cup Cakes, Lemon a Ginger Snaps, Spice Cake, Washington Cakes, Ginger Bread atd. Pak velké, jako: Raisin, Currant, Citron, White, a Marble Cakes. Naposled Wedding Cakes, Sugar Kisses, Anise Drops, Toast (Zwieback) a podobné.

* * *

Zkráceniny užívané v této knize:

Lb. znamená libra.

Pt. znamená pint.

Qt. znamená quart.

Oz. znamená ounce.

Pwt. znamená pennyweight (tolik co váží americký cent). —

* * *

Všeobecná pravidla:

Cream Tartar a Baking Powder se vždy musí zmíchat s moukou; Soda a Ammonia s mlékem.

*

Kde se užívá Cream Tartar a Soda, musí se vždy brát dvě třetiny Cream Tartar a 1 třetina Sody.

*

K děláni cukrového zboží (Cakes) se má vždy užívat ozimka. (Winter Wheat or Pastry Flour). Když není žádná při ruce, může se brát Patentka, ale za každou libru ozimky se bere 2 Ounce méně patentky a musí se dát trochu více sody neb ammonia.

*

Pokyny.

1. Vyplatí se vždy užívat nejlepší materiál.
2. Na děláni Cream Rolls, Pound a Lady Cakes má býti máslo dobře vyprané.
3. Nikdy nepřestaňte, když děláte některou massu, at' při tření, tlučení neb míchání.
4. Nepečte nic, dokud' pec není trochu ustálá.
5. 1 sud mouky má dát asi 260 liber těsta.
6. Hašené vápno na bílení pekárny dobře zmíchané s dosti Carbolic Acid usmrtí všechnu neřest' v pekárně.
7. Černé neb šedé skvrny na cukrových výrobkách jsou znamením, že Ammonia nebyl dosti tlučen a roztajen.
8. Když Soda není v mléce dobře roztajena, dělá to skvrny v masse a dává výrobkům trpkou chut'.
9. Tůze mnoho Sody dá výrobkům špatnou, zelenou barvu. —
10. Biskety a kejkky se mají péci ve vlastní páře, to jest: nechte dvířka pece a lufty (dampers) zavřené až jsou výrobky dost rozlezlé, pak jeli pec moc horká, můžou se dvířka a damper otevřít až je to pečené.
11. Nedávejte nikdy příchutě (Flavoring Extracts) neb oleje do mouky, neboť by to udělalo hromádky, které se nedají propracovat. Tyto příchutě a oleje patří do tekuté pouze části.

12. Sádlo neb olej užívaný k smažení má býti čistěn po každém užívání a čistí se takto: Jakmile je usmaženo, vyleje se mastnota do nějaké nádoby, mastnota i usazenina na dně; nechá se to stát asi 3 hodiny, kotel se vytře a pak se to vleje opět do čistého kotle.

*

Chcete-li míti Cup Cakes rovné a hladké, užívejte hladké, hluboké formy. (Plain deep Cake Patties 07 Patties). Formy se dobře vymažou a trochu ohřejou; mají-li však Cup Cakes míti velké hlavičky, užívají se vroubkovité formy (scalloped Patties) které se lehce namažou a neohřejou.

*

Jakost molassesu se může zkoušeti tím, že se trochu rozmíchá se sodou. Když molasses jde do výšky hned a pění a vyhlíží žlutě a voní hezky, je dobrým. Vypadá-li zeleně, je obvyklejšě špatného druhu.

*

Kvasnice (Compressed Yeast) se vždy mají držet v chladném, suchém místě.

*

Chcete-li udržet kvasnice na farmách neb odlehlých místech dlouhou dobu v čerstvosti, dejte kvasnice do skleněných neb hliněných, dobře uzavřených nádob a naplňte vodou. Chcete-li užívat něco, slejte vodu pomalounku, vezměte tolik co potřeba a nalejte na ostatní čerstvou vodu. Tím způsobem se udrží kvasnice po dlouhou dobu.



Váhy a míry tekuté.

4 rovně plné kávové lžičky je tolik co 1 rovná polévková lžíce. —

2 rovně plné polévkové lžíce je tolik co 1 Oz.

4 Oz. je tolik co 1 Gill.

1 Gill (tekuté) je tolik, co $\frac{1}{4}$ pintu neb $\frac{1}{2}$ koflíku.

8 Oz. je tolik co 1 koflík.

16 rovných lžic je tolik co 1 koflík.

32 rovných lžic je tolik co 1 pint.

1 vrchovatá lžíce je tolik co 1 Oz.

1 Pint mouky je tolik co 9 Oz.

10 vajec je tolik co 1 Pint.

1 Koflík je tolik co 8 Oz.

Půl pintu je tolik co 8 Oz.

1 Pint je tolik co 16 Oz.

1 Quart je tolik co 2 libry.



* Poznámka. Dle toho mohou kuchařky na farmách, které jsou vzdálené od města, si dělat kejky doma a jsem jist, že se všem všecko vydaří a při nejbližší příležitosti si objednejí podobné zboží u nejbližšího pekaře neb cukráře.

· DÍL I.

Výrobky, které se prodávají na tucty

10 až 15 centů tucet.

Předpisy pro tuctové výrobky.

1. Sponge Drops.

3 lb. práškového cukru se protře s 20 vejci. 1 Qt. mléka, $\frac{1}{2}$ Oz. Sody a 2 Oz. Ammonia.

Lemon, Mace neb Cinnamon. Utře se znova. Naposled 5 lb ozinky. Prošlehá se to dobře mezi prsty v míse (bowl). Plechy se stejně, dobře namažou a popráší. Horká pec.

2. Sponge Drops.

10 Oz. práškového cukru, 4 vejce, $\frac{1}{2}$ Pt. mléka (dobrou míru), Lemon Mace, $1\frac{1}{2}$ lb mouky, $1\frac{1}{2}$ Oz. dobrého Baking Powder.

(Poznámka:) Je-li Baking Powder slabý a špatný, musí se ho brát více.

Návod k děláni jako číslo 1. S této massy se mohou též dělat Jelly Rolls, Squares, Jelly- neb Layer Cakes.

3. Sponge Drops.

$1\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, 12 vajec, Lemon, Mace, 1 Pt. mléka, 1 Oz. Ammonia, $2\frac{1}{4}$ lb mouky. Dělalí se jako 1. a 2.

4. Cup Cakes (Formičkové).

3 lb práškového cukru, $1\frac{1}{2}$ lb sádla, 1 Qt. vajec (po dvou se tam vpravují), 1 Qt. mléka, Lemon, Mace, 2 Oz. Ammonia, 6 lb mouky. Vykapají se do formiček a pečou se v horké peci.

Poznámka: Pwt. — Pennyweight se váží tak, že se dá 1 cent na talíř váhy a na druhý talíř se dá tolik Sody neb Cream Tartar, by to mělo stejnou váhu s centem.

5. Cup Cakes.

3 lb práškového cukru, $1\frac{1}{2}$ lb sádla, 12 vajec, Lemon,

Mace, 1 Qt. mléka, 5 lb mouky, 5 Oz. Baking Powder. Pracují se jako číslo 4.

6. Cup Cakes.

1 $\frac{1}{4}$ lb práškového cukru, $\frac{3}{4}$ lb másla, 9 vajec, Lemon, Mace, 1 Pwt. Soda, 1 Pt. mléka, 2 lb 2 Oz. mouky, 2 Pwt. Cream Tartar. — Jako číslo 4 a 5.

7. Drop Cakes.

1 $\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, $\frac{3}{4}$ lb másla, 8 vajec, 2 Pwt. Ammonia, 1 Pwt. Soda, Mace, Lemon, 1 Pt. mléka, 2 $\frac{1}{2}$ lb mouky. — Horká pec.

Plechý se připravují stejně jak na Sponge Drops, pouze Sponge Drops se po vychladnutí mažou glazurou na té straně co byla na plechách a Drop Cakes se nechají jak jsou. Můžou se však před pečením posypat malými hrozkami (Currants). Též Cup Cakes se některé posypou hrozkami, některé po pečení se trochu pomažou buď bílou neb barevnou glazurou neb čokoládou.

8. Drop Cakes.

1 $\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, $\frac{3}{4}$ lb másla a sádla, 10 vajec, Lemon, Mace, 1 Pt. mléka, 1 Oz. Ammonia, 2 $\frac{1}{2}$ lb mouky. Pečou se jak číslo 7.

9. Ladyfingers (Biškoty).

12 bílků se utluče až jsou tuhé, přidá se po hrstkách asi 4 Oz. prosátého práškového cukru. Vanilla, 12 žloutků se dobře rozmíchá s 12 Oz. práškového cukru v jiné nádobě. Když sníh s bílků je utlučen, přidají se tam žloutky takto připravené. Naposledy 1 lb ozimky. Pak se to dá do pytlíku s obyčejnou trubičkou (Canvas Bag with No. 3 Plain Tin Tube) vytlačit se to ve velikosti ukazováčku na papíry, popráší se práškovým cukrem (Standard Powdered Sugar), dá se to na plechy a pečou se v horké peci. Jakmile jsou

upečené a trochu vychladlé, obrátí se na čistý vál, by kejky byly vespod, papír se dobře namočí, a pak se sundají s papíru a dokud vlhké, dají se vždy 2 k sobě.

10. Cinnamon Sticks (Skořicové).

4 lb A neb C cukru, $1\frac{1}{2}$ lb sádla, 10 vajec, $\frac{3}{4}$ Qt. mléka, 2 Oz. Ammonia, Cinnamon, $\frac{1}{2}$ Pt. molasses, 8 lb mouky. Udělají se z massy kousky, by daly asi 2 plechy kejků na jednou. Rozválí se na vále, by to bylo asi 4 inches široké, přetře se to hodně rozředěnou glazurou, vezme se nůž neb šorna (scraper) a vyřezou se kousky asi 2 až $2\frac{1}{4}$ inches široké, tak aby byl výrobek asi 4 až $4\frac{1}{2}$ inches dlouhý a 2 až $2\frac{1}{4}$ inches široký. Jakmile jsou 2 plechy plné vyřezané, dají se ihned do horké pece, by glazura neuschla a v peci se na výrobkách rozpraskala.

11. Fruit Sticks.

2 lb práškového cukru, 1 Pt. vajec, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka, $\frac{1}{4}$ Oz. Ammonia, 1 Oz. Sody, 1 Pt. molasses, Cinnamon, Mace, 2 lb Currants, 5 lb mouky. Vyválí se v stejné velikosti jako Cinnamon Sticks, ale neglazírujou se. Teplá pec. Po upečení se teprve glazírujou bílou glazurou neb čokoládou.

12. Fruit Sticks.

$1\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, 9 vajec, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, trochu mléka, k roztavení ammonia ponze, $\frac{1}{4}$ Oz. Sody, 1 lb Peanuts a Currants, 2 lb 2 Oz. mouky. Dělají se stejně jako číslo 11.

13. Belgrader Bread.

(Sušené Fruitsticks.)

4 lb práškového cukru, 24 vajec, $2\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia (suchý), Cinnamon, Mace, Allspice, 2 lb Currants, 1 lb mandlí a Citronat, 6 lb mouky. Dělají se jako číslo 11., pouze

že se nepečou hned: nechají se usušit asi 4 hodiny. Po upečení se glazírujou vodovou glazurou. Vysekají se asi 4 inches dlouhé a $1\frac{1}{4}$ inches široké.

14. Belgrader Sticks.

$5\frac{1}{2}$ lb žlutý C cukru, $3\frac{1}{2}$ lb másla, 1 Qt. vajec, $\frac{3}{8}$ Oz. Ammonia, $\frac{3}{8}$ Oz. Sody, $\frac{1}{2}$ Pt. mléka, $3\frac{1}{4}$ lb rozmačkané a proseté staré kejkky (Cake Crumbs), $\frac{1}{2}$ lb Cocoanut, 1 lb mandlí, $6\frac{1}{4}$ lb mouky, Cinnamon, Allspice. Udělají se hady asi $1\frac{1}{2}$ inches v průměru, dají se na mazané plechy, asi 3 na plech, trochu od sebe, zmačkají se aby byly asi $\frac{1}{4}$ inche silné, přetřou se vejci, pečou se při průměrné teplotě.

Když upečené, vykrájí se kousky asi 1 inch široké.

15. Sugar Cakes or Cookies.

3 lb cukru, 3 lb sádla, Egg Color, 16 vajec, 2 Qt. mléka, 3 Oz. Ammonia, $\frac{1}{2}$ Oz. Sody, Mace, Lemon, 16 lb mouky, 1 Oz. Cream Tartar. Rozválí se na tabuly v plackách dle libosti velikých, vysekají se buď obyčejným, hladkým sekáčkem (Plain Cake Cutter) asi $3\frac{1}{2}$ inche v průměru, v kterémž případě se namočí do pískového cukru aneb se vysekají vroubkovaným sekáčkem, ($3\frac{1}{2}$ inch Scalloped Cake Cutter) a přetřou se vejci a dá se hrozinka do středu neb se vysekají sekáčkem, který má trubičku ve prostřed, ($3\frac{1}{2}$ inch Tubed Cake Cutter), které se přetřou vejci a namočí do Cocoanut neb Peanuts.

16. Sugar Cookies.

6 lb cukru, 3 lb sádla, 10 vajec, Egg Color, Lemon, Mace, 3 Oz. Ammonia, $1\frac{1}{2}$ Qt. mléka, 12 lb mouky. Dělaají se jako 15.

17. Sugar Cookies.

4 lb cukru, 2 lb sádla, 9 vajec, 1 Pt. vody, 1 Qt. mléka, $1\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, $\frac{1}{4}$ Oz. Sody, Mace, Lemon, Egg Color, 8 lb mouky. Jako 15 a 16.

Poznámka: Neuvádím v dalších předpisech druh cukru, který se má brát, neboť na všechny tyto druhy se má vždy brát práškový cukr, (Standard Powd. Sugar) jelikož dělá lehčí a chutnější výrobky. Která massa vyžaduje jiný druh cukru, bude to v ž d y z v l á š t ě poznamenáno.

18. Lemon Cakes.

4 lb cukru a 6 lb ozimky se proseje dohromady do mísy. (Bowl). Pak se tam dá $1\frac{1}{2}$ lb sádla a propracuje se to dobře. Udělá se ve prostřed jamka, do které se natluče 10 vajec. $1\frac{1}{4}$ Oz. Ammonia se roztáhne v 1 Pt. mléce. Dá se to tam. Dobrá dávka Lemon, Mace. Pak se vše smíchá v tuhé těsto, rozválí a vysekají se obyčejným, hladkým sekáčkem ($3-3\frac{1}{4}$ inch Plain Cake Cutter.) Odsadí se na plechy, přetřou se dosti hustými žloutky a pečou se v dosti teplé peci. Plechy můžou být dosti suché. Kdyby se dost nerozlezly, mohou se plechy trochu namazat.

19. Lemon Cakes.

$2\frac{1}{2}$ lb cukru, $1\frac{1}{4}$ lb másla, $\frac{1}{2}$ Pintu vajec, $1\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, $\frac{3}{4}$ Pt. mléka, Lemon, Mace, $4\frac{1}{2}$ lb mouky. Cukr a máslo se tře až rozpěněné, pak se tam vpravují vejce, vždy po jednom, utře se to dobře, zase jedno vejce atd. Pak mléko a Ammonia a příchut'. Naposled mouka. Vysekají se jako v předpise č. 18 udané. Též se přetřou vejci a pečou v teplé peci.

20. Tea Biscuits.

3 lb mouky a 2 Oz. Cream Tartar a 6 Oz. sádla se propracuje. Pak se 2 Pwt. Sody roztáhne 1 Qt. mléka. Trochu soly. Vleje se tam a lehce zmíchá. Vysekají se $2\frac{1}{4}$ inchovým hladkým sekáčkem ($2\frac{1}{4}$ inch Plain Cake Cutter) a dají se vedle sebe na plechy. Přetřou se vejci a pečou v horké peci.

21. Tea Biscuits.

4 lb ozimky a 2 lb patentky. 1 lb sádla. 3 Oz. Cream Tartar. $1\frac{1}{2}$ Oz. Sody. $\frac{1}{4}$ lb práškového cukru. Sůl. $2\frac{1}{2}$ Qt. mléka. Mouka, cukr a Cream Tartar se proseje dohromady. Sádlo se tam vpracuje, přidá se sůl. Soda se rozťaje v mléce, vleje se do massy a zmíchá se vše lehce. Ostatní jako v čísle 20.

22. Sugar Bolivars.

$1\frac{1}{4}$ lb žlutý C cukru. 1 lb sádla se rozetře. Pak 1 Qt. molasses. $\frac{1}{2}$ Pt. vody. 1 Oz. Sody. Cinnamon. 5 lb mouky. Vysekají se $3\frac{1}{2}$ inchovým sekáčkem vroubkovaným ($3\frac{1}{2}$ inch Scalloped Cake Cutter) omejou se vodou, dá se hrozinka neb mandle do prostřed a pečou se v teplé peci.

23. Scotch Cookies.

5 lb žlutý Cukr. 3 lb másla a sádla. 8 vajec se utře. Pak 1 Pt. molasses a 2 Oz. Sody se tam vpracuje. Cinnamon. Naposled $6\frac{1}{4}$ lb mouky. Vysekají se sekáčkem jako Lemon Cakes, přetřou se vejci a pečou se v teplé (ne horké) peci. Vypadají jako Lemon Cakes, pouze jsou tmavé. —

24. Lebkuchen (Perníkové).

$1\frac{1}{2}$ lb žlutý C neb bílý A cukr. $1\frac{1}{2}$ lb sádla se protře dobře. Pak 2 Qt. molasses. 1 Qt. vody a 4 Oz. Sody. Pracuje se. Cinnamon, Cloves a tlučený Coriander. 18 lb mouky. Vysekají se sekáčkem $2\frac{1}{2}$ inche širokým a $3\frac{1}{4}$ inche dlouhým, odsadí se těsně vedle sebe na plech (40 se jich na jeden plech vejde) a pečou se v teplé peci. Po pečení se přetřou dobrou glazurou, rozkrájí se v té samé velikosti jak byly vysekané.

25. Lebkuchen (Dobré perníkové).

$\frac{3}{4}$ lb C cukru, $1\frac{1}{4}$ lb sádla, 12 vajec se protře Pak 1 gallon molasses, 7 Oz. Sody, koření jako číslu 24. 16 lb mouky. Vše jako v číslu 24.

26. Shrewsberry (lépe známé pod jménem Scotch Cakes).

3 lb cukru, $2\frac{1}{2}$ másla a sádla se utře. Pak 10 vajec po malých dávkách se tam vpracuje. 1 Oz. Ammonia se roztáhne s 1 Pt. mléka. Cinnamon neb Mace a Lemon. $7\frac{1}{2}$ lb mouky. Vysekají se sekáčkem jako Lemon Cakes. Vezme se a dvěma prsty se přidrží a ukazováčkem druhé ruky se vjede mezi ty dva prsty, který kejk drží, by se udělala prohlubina a by to pak vypadalo jak špička od hvězdy a pokračuje se tím způsobem až je asi 12 podobných špiček nadělaných. Pak se dá kousek citronátu do prostřed a pečou se v teplé peci. Tento výrobek má vypadat jako dvanácti špičková hvězda.

27. Jumbles.

$2\frac{1}{2}$ lb cukru, $1\frac{1}{2}$ lb sádla se utře. 12 vajec se vpracuje po dávkách do massy. 1 Oz. Sody a 1 Qt. mléka se přidá. Zmíchá se lehce. Lemon, Mace neb Cinnamon. 5 lb mouky a $2\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar. Dá se trochu této massy do pytlíku se zoubkovitou trubičkou (Canvas Bag with No. 3 Star Tin Tube) a vytlačí se ve způsobě věnečků na plechy a peče se v teplé peci. Dělaří se buď věnečky aneb ve způsobě S. —

28. Jumbles.

3 lb cukru, $\frac{3}{4}$ lb másla, $\frac{3}{4}$ lb sádla, 1 Qt. vajec, 1 Pt. mléka, Vanilla, 6 lb mouky, 2 Oz. dobrého Baking Powder.

Tato massa se musí dobře třít, vejce po malých dávkách přidávat, dobře vždy protřít a pak je i dosti Baking Pow-

der k vyhnání do výšky. Nechá-li se tato massa jakož i předešlá chvíli stát, je vroubky na výrobkách lépe znát. Ostatní jako v čísle 27.

29. Fancy Jumbles.

4 lb cukru, 3 lb másla, 24 vajec. Vanilla, 6 lb mouky, 1 Oz. dobrý Baking Powder. Pracuje se jako číslo 28.

30. Rough and Ready.

2½ lb. cukru, 1½ lb. sádla, 10 vajec, 1 Pt. mléka, 1 Oz. Sody. Lemon, Mace neb Cinnamon, 6 lb. mouky, 2 Oz. Cream Tartar. Pracují se jako Sugar Cakes. Udělají se hady asi 2 inches v průměru, vysekají se kousky asi 1¾ do 2 Oz. každý, vtlačí se pískového cukru (Granulated Sugar) trochu se přitlačí, odsadí se na plech, cukrem na vrh. Vezme se tenounké ostré prkénko a vytlačí se asi 3 neb 4 prohlubiny na příc výrobku a pak se opět vytlačí 3 neb 4 prohlubiny opačným směrem, by bylo pak ony prohlubiny znát. Teplá pec.

31. Rough and Ready.

2 lb. cukru, 1 lb. sádla a másla, 6 vajec, 1 Pt. mléka (pravá míra), ¾ Oz. sody, 4 lb mouky, 1½ Oz. Cream Tartar. Koření a příchut' jakož i návod k dělání jako v č. 30.

32. Wafer Jumbles.

1 lb. cukru, 1 lb. másla, 5 vajec, Vanilla, Mace, 1 lb. 2 Oz. mouky. Vytlačují se jak obyčejné Jumbles, pouze se musí dát dále od sebe na rovné plechy, neboť se moc rozlézají, tak že na jeden plech se nemá vytlačit více jak 12 do 16. Musí se dobře protřít, vejce po dávkách přidávat a naposled lehce mouku tam vpracovat. Chladnější pec.

33. Wafer Jumbles.

3 lb. cukru, 3 lb. másla, 18 vajec, Mace, Vanilla. 3 lb. mouky. Jako v čísle 32.

34. Crumb Cakes.

(Kriml kejky) (Kruemmel Cakes)

3 lb. žlutého C neb bílého A cukru se tře s 2 lb. sádla. Přidá se 1 Quart molasses, 1 Qt. vody, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, 1 Oz. sody. Tře se zase. Pak 4 do $4\frac{1}{2}$ lb starých rozmačkaných kejkových zdobků (Cake Crumbs, Kruemmel), zamíchá se vše. Cinnamon. 6 lb. mouky. Pracují se a vysekají jako Sugar Cakes. Teplá pec.

35. Crumb Cakes (Dobré).

$2\frac{1}{4}$ lb. žlutý C neb bílý A cukr, 2 libry sádla se utře. Pak 1 Qt. vajec se tam vpracuje. Pak 1 Qt. molasses a 1 Qt. mléka, 2 Oz. Ammonia, 1 Oz. Sody. Rozmíchá se. Pak 4 lb zdobků (kruemmel). Cinnamon, Mace, Cloves. Naposled 8 lb. mouky. Vysekají se jak číslo 34 aneb se udělají podlouhlé kousky, 4 inches dlouhé a asi $2\frac{1}{2}$ do 3 inchů široké, přetřou se vejci, posypou se Cocoanutem neb Peanuts a pečou se v teplé peci.

36. Crumb Cakes.

2 lb. C neb A cukru, 2 lb. sádla, 1 Pt. vajec, $1\frac{1}{2}$ Qt. molasses, 1 Qt. mléka, $1\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, 2 Oz. Sody, 4 lb. zdobků, koření jako v čísle 35, $8\frac{1}{2}$ lb. mouky. Pracují se a pečou jako číslo 34 a 35.

37. Almond Bread.

(Mandel Brod) (Obyčejný)

2 lb. cukru (práškový), 12 vajec se protře. Pak $\frac{1}{4}$ Pt. mléka (1 Gill), $\frac{3}{4}$ Oz. Ammonia se tam vpracuje, pak $\frac{1}{2}$ lb.

madlí (Almonds). Cinnamon. Naposled 3 až $3\frac{1}{4}$ lb. mouky. Udělají se s massy hady, dají se asi 3 na plech, trochu od sebe a pečou se v teplé (ne moc horké peci). Po pečení se přetřou glazurou a vyřezají se kousky asi 1 inch široké.

38. Almond Bread.

Lepší, chutnější.

3 lb cukru, 18 vajec, 1 Oz. Ammonia, (trochu mléka k roztavení ammonia), 1 lb. mandlí, $\frac{1}{2}$ lb. Citronatu, 5 lb. mouky. Kousky neb hady na obě tyto massy se váží 1 libra 2 Oz.

39. Spice Cakes.

12 Oz. cukru (žlutý) se utře s 12 Oz. sádla neb másla, pak se tam vpracuje 5 vajec. Na to 1 Qt. molasses, 1 Qt. vody neb mléka a 2 Oz. Soda a asi 3 Oz. koření (Allspice, Cloves, Cinnamon). Naposled $4\frac{1}{2}$ lb. mouky. Vykapají se do vroubkovaných formiček (jako na Cup Cakes) a pečou se v teplé peci. Formy musí být vymaštěné.

40. Spice Cakes.

1 lb. C cukru, 1 lb. sádla, 8 vajec, 1 Qt. molasses, 1 Qt. vody, 2 Oz. Sody. Koření. $5\frac{1}{4}$ lb. mouky a 2 Oz. Cream Tartar. Dělají se jako číslo 39.

41. Vanilla Jumbles.

1 lb. cukru, 1 lb. másla a 5 vajec se dobře utře. Pak 1 Pwt. Ammonia, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka se tam vpracuje. Vanilla, $2\frac{1}{4}$ lb. mouky. Chladnější pec.

42. Fruit Slices.

3 lb. A cukru, $1\frac{1}{2}$ lb. sádla a másla, 20 vajec (neb lépe 10 vajec a 1 Pt. mléka), $\frac{1}{2}$ Pt. molasses, $1\frac{1}{2}$ Oz. Sody, Cinnamon, Cloves, Allspice, 3 lb. Currants a 5 lb. mouky. Udělají se hady 1 lb. 6 Oz. těžké, dají se na plech jako

Almond Bread. Pečou se v teplé (ne moc horké) peci a když vychladnou, vyřezávají se kousky, tak že s jednoho hadu se vyřeže 1½ tuctu kejků.

42. Black Almond Bread.

(Černý mandlový chléb)

2 lb. A cukru a 14 vajec se tře. Pak 1 Oz. Ammonia a trochu mléka, na to 2 lb zdrobtů (crumbs) a 2 lb mandlí neb Peanuts. Cinnamon, 2 lb. mouky. Pracuje se jako Almond Bread.

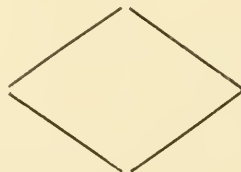
43. Fruit Sticks (sušené).

(Belgrader Bread).

1½ lb. cukru, 7 vajec, ½ Oz. Ammonia, Citronat, Currants, Sultanas dle potřeby. Lemon a Mace, 1½ lb. mouky. Vysekají se jako Belgrader Bread neb Fruit Sticks, dají se asi 3 hodiny na plechách uschnout, upečou se v chladné peci a pečené se přetřou vodovou glazurou.

44. Diamond Slices.

2 lb. Práškový cukr a 2 lb. C cukru, 1 lb. másla, a 1 lb. sádla, 15 vajec, Mace, Cinnamon, Lemon. Pak 1 Pt. molasses, 1½ Oz. Sody, 2 lb. Currants, 6 lb. mouky. Plechy se lehce natřou. Odváží se kousky ½ lb. těžké, udělají se hady, odsadí se 4 na plech, zmáčknou se, by byly asi něco přes ¼ inches tlusté, přetřou se vejci a pečou se v teplé peci. Po pečení a dokud teplé, se dají na vál a vykrájí se z jednoho hadu 8 kousků ostrým nožem, trochu šikmo. Rozlezou se hodně na plechách.



45. Almond Slices.

3 lb práškový cukr, 12 vajec, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, $\frac{3}{4}$ lb mandlí, Mace a Almond Extract $3\frac{1}{2}$ lb mouky. Udělají se hady asi $3\frac{1}{2}$ inches (coulů) široké (to jest po zmáčknutí mají býti tak široké). Nechají se na valu asi 2 hodiny uschnout a pak se vyřezou kousky jako prst široké. Odsadí se tou stranou, co je sekaná na plech dost daleko od sebe (neboť se moc rozbíhají), přetřou se žlutkami a pečou se v teplé peci (Moderate heat).

46. Sugar Kisses.

8 bílků se dobře utluče a když dost tuhé, dá se po hrstkách během dalšího tlušení $\frac{1}{4}$ lb práškového cukru. Pak Vanilla. Naposled $\frac{3}{4}$ lb. cukru (žádná mouka). Plechy se dobře namažou a popráší, massa se dá do pytlíku s číslo 4 zoubkovitou trubičkou (Canvas Bag and No. 4 Tin Star Tube) a vytlačí se na plechy ve způsobě věnečků neb rozdílně, posypou se Cocanutem, některé se nechají jak jsou bílé neb se může massa trochu červenou barvou (Briliant Rose Color) obarvit (totiž v kotli před tlačením). Pečou se v studené peci. Mají být v peci 20 až 30 min.

47. Chocolate Kisses.

2 Oz. sestrouhané čokolády hořké, (Cocoa), 3 lb práškový cukr, $\frac{1}{2}$ Pt. bílků (žádná mouka). Dělaří se v kotli na šlehání. Kotel se ohřeje. Dá se tam Cocoa a cukr a pomalu se tam vpracují bílky po dávkách. Pak $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia. Kotel se dá nad slabý oheň, jakmile se tam dá Cocoa a cukr a během ohřevání se přimíchávají bílky a ammonia. Když je massa teplá, vytlačí se pytlíkem a obyčejnou trubičkou (Bag and No. 4 Plain Tube) na připravené, namaštěné a prášené plechy ve velikosti dollaru. Nechají se na suchém místě na plechách asi 6 hodin schnout a pečou se v hodně studené peci

48. Chocolate Drops.

2 lb cukru, 6 bílků, 4 Oz. Cocoa, trochu Ammonia. Dělalí se jako číslo 47.

49. Vanilla Drops.

2¼ lb cukru, 8 až 10 žloutků, ¼ Oz. Ammonia, Vanilla. Cukr a žloutky se dobře utřou, dá se tam ammonia suchý (nerozmočený) a vytlačí se jako číslo 47. Musí též dlouho schnout a péci v chladné peci. Plechy jako v čísle 47.

50. Chocolate S.

8 bílků se utluče, přidá se 1½ lb práškového cukru, dá se to ohřát nad slabý oheň až dost teplé (vlažné) a tuhé; pak se tam lehce smíchá ¼ lb roztažené čokolády (cocoa). Vytlačí se pytlíkem a zoubkovitou trubičkou na maštěné a prášené plechy ve způsobě "S". Chladná pec.

Poznámka. Během ohřívání se to musí stále a dobře měchačkou míchat, by se massa nepřipálila. To samé se musí dělat se všemi massami, které vyžadují ohřívání.

51. Diamonds.

¾ lb cukru, 3 Oz. sádla a 8 vajec se dobře utře. Lemon, Mace. Pak 2 Pwt. Cream Tartar, 1 Pwt. sody, trochu mléka a 1 lb mouky. Rozetřou se na papíry jako Jelly Rolls. Po upečení se papír odmočí a sundá. Massa se přetře s Jellym a dá se druhý plátek té massy na vrch. Pak se vykrájí šikmo čtverečky. Před vyřezáváním se přetřou buď bílou, orangovou neb červenou glazurou aneb se některé mohou udělat čokoládové.

52. Chocolate Jumbles.

1½ lb cukru, 14 Oz. másla, 5 vajec, ½ Pt. mléka, ½ Oz. Ammonia, ¼ lb práškové cocoa (ne čokoládu), 2 lb mouky.

Vanilla. Máslo se vpracuje do mouky. Cukr a vejce se protřou v jiné nádobě. Do propracované mouky v míse (bowlu) se udělá jamka a dá se tam cukr s vejci, pak se tam vpracuje Cocoa. Ammonia se roztáhne s mlékem a vpracuje se po malých dávkách do massy. Pak se vytlačí jako jiné Jumbles. Teplá pec.

53. Coconut Slices.

$3\frac{3}{4}$ lb A cukru, $2\frac{1}{4}$ lb másla a sádla (polovic každého), 15 vajec se dobře protře a pak 1 Oz. Ammonia a 6 liber mouky. Udělají se hady, odsadí na plech jako na Almond Bread, přetřou se vejci a posypou s Coconut. Po upečení se vykrájí jako Almond Bread.

54. Prune Slices.

Dělají se s hořejší massy, musí se však brát $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia více, hady se trochu rozválí na tabuly, přemáznou se rozředěnými českými povidly (Imported Prune Jam) a stočí se, by nic nevyteklo.

55. Anise Toast (Anise Zwieback).

3 lb práškového cukru a 30 vajec se utluče v kotli nad horkou vodou až teplé. Když dost teplé, tuče se to nad studenou vodou, až dost tuhé (tctiž tak dlouho, že když se metla vytáhne, nic s massy neukápne zpět). Pak se dá Anise (Seed or Flavor). Pak 3 lb ořízky, lehce se smíchá. Naplní se namazané plechy rovně. Přiměřené teplo v peci (ne horká). Když upečené, nechá se to asi 4 neb 6 hodin neb den vychladnout. Vyřezají se po délce 4 kousky a tyto kousky se opět rozřežou na kousky asi $\frac{1}{4}$ inche silné. Rozloží se po plechách a nechají se v peci uschnout do žluta. Jest to pak hodně chutné a vydrží dlouho.

56. Anise Toast (Na jiný způsob).

3 lb práškového cukru, 1 Qt. vajec, 1 Pint mléka,

1½ Oz. Anise Seed, 4½ lb mouky, 3 Oz. dobrý Baking Powder. Cukr a vejce se utřou. Přidá se mléko, pak mouka a Baking Powder. Plechy se dobře namažou. Chladnější pec. Řezají a připravují se jako č. 55.

57. Half Moons or Crescents.

(Půlměsíce).

1½ lb práškového cukru, 23 vajec (neb jedna třetina, totiž 8 žloutků a ostatní celé vejce), 10 Oz. roztajené máslo, 1½ lb mouky. Cukr a vejce se utlučou, jak udáno v předpisu číslo 55. Když tuhé, smíchá se tam lehce mouka. Naposled dobře roztajené máslo. Dá se to na papírované plechy (jako na Jelly Roll). Pečou se při mírné peci. Pak se papír odstraní, dají se dva plátky na sebe (když před tím jeden z nich byl namazán Jellym) a vysekají se, by vypadaly jako půlměsíc. Mohou se glazírovat dle libosti.

58. Nutmeg Sticks.

1½ lb práškového cukru se dobře utře se 7 vejci. Přidá se trochu strouhané muškátové kuličky (Grated Nutmeg), pak ¼ Oz. Ammonia (suchý, rozemletý) a 2 lb patentní mouky. Pracuje se jako Belgrader Bread. Přetřou se bílkovou glazurou, nechají se asi 3—5 hodin sušit. Pečou se v chladné peci.

59. Napoleons.

8 lb A cukru, 2 lb másla, 2 lb sádla, 32 vajec, 1 Qt. mléka, 2 Oz. Ammonia, Lemon, Mace, 16 lb mouky. Smíchají se jako Sugar Cake, rozválí se a vysekají oválním sekáčkem, který je 3½ inches dlouhý a 2½ široký a na hranách zakulacený (ovální), a odsadí a pečou se jako Sugar Cakes. Po upečení a vychladnutí se namaže ta strana, co byla na plechu bílkovou glazurou.

60. Currant Slices.

3 lb práškového cukru, 1 lb másla, 1 lb sádla, 12 vajec, $\frac{3}{4}$ Qt. mléka, $1\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, 2 lb Currants, Lemon, Cinnamon, 7 lb mouky. Tato massa dá 12 kousků (hadů), které se odsadí na plechy jako Almond Bread, 3 na jeden plech; trochu se zmáčknu a přetřou vejcem, posypou se Currants, Cocoanut a pískovým cukrem dohromady smíchané a pečou se při mírné peci. Z jednoho kousku se pak vykrájí 15 až 16 kousků.

61. Anise Cakes.

4 lb cukru, 1 Qt. vajec po malých dávkách, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia (dobrá váha), 1 Oz. Anise Seed, 4 lb mouky, Vyválí se a vysekají $3\frac{1}{4}$ inchovým vroubkovým sekáčkem ($3\frac{1}{4}$ inch Scalloped Cake Cutter) doprostřed se udělají kolečkem (Pastry Jagger) několik čar neb vroubků. Dají se na plechy, suší se asi 6 hodin, a když suché, pečou se v mírné peci.

62. Doughnuts or Crullers.

(Koblišky).

1 lb práškového cukru, trochu sádla neb másla, 4 vejce se protřou dobře. Pak 1 Qt. mléka, Mace neb Cinnamon a Lemon. 4 až $4\frac{1}{2}$ lb mouky a 4 Oz. Baking Powder. Promíchá se naposledy lehce. Vyválí se, vysekají 3 inchovým, obyčejným sekáčkem, udělá se prstem ve prostřed malá dírka a propletou se na jedné straně, by vypadaly jako uzlík. Před tím se dá mastnota do čistého kotle, postaví se nad oheň, a když je mastnota dost teplá, usmaží se výrobek na žluto, obrátí se pak hůlkou v kotli a usmaží se po druhé straně. K smažení je zapotřebí propleteného drátu ve velikosti kotle, na kterýž se před smažením výrobek pokládá. Massa nemá moc před smažením kynout, mají se smažit hned, jak jsou udělané.

63. Doughnuts.

1 lb cukru, $\frac{1}{2}$ pintu vajec, $\frac{1}{2}$ lb sádla neb másla, Cinnamon a Lemon, 1 Pt. mléka, $2\frac{1}{2}$ mouky, $2\frac{1}{2}$ Oz. Baking Powder. Dělají se jako číslo 62.

64. Raised Doughnuts (long).

(Kynuté, dlouhé koblišky.)

1 Pt. vody a trochu kvasnic (compressed Yeast) a mouky tolik, by to udělalo řídký kvásek, se smíchá a nechá vykynout. Pak se smíchá v míse (bowl) 2 lb cukru, 6 Oz. sádla, 10 vajec, Mace, Lemon, 2 Qt. mléka, 7 lb mouky, 6 Oz. Baking Powder. Toto se pracuje jako č. 61 a dá se pak do kvásku (sponge). Těsto nechá se nakynout, rozválí se a vyřezají se kousky $3\frac{1}{2}$ inches dlouhé a $1\frac{1}{2}$ široké a smaží se jak udáno v čísle 62.

65. Fruit Snaps.

4 lb cukru, 2 lb sádla, 16 vajec, 1 Pt. molasses, Cinnamon, Allspice, Cloves, 2 lb Currants, 2 Oz. sody, 6 liber mouky. Tře se cukr, sádlo a vejce. Přidá se koření. Soda se rozpustí v půl sklenici vody. Smíchá se tam i s molassesem a Currants. Pak mouka. Vyřeže se 12 stejných kousků, z kterých se udělají hady; z každého hadu se vyřeže 20 kousků, které se odsadí sekanou stranou na plech (20 na jeden plech). Zmáčknu se řádně, přetřou vejci a pečou se v teplé peci. Prodávají se za 10c až 12c tucet.

66. White Squares.

(Bílé čtverečky).

$2\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, 1 lb sádla, 10 bílků, $\frac{3}{4}$ Qt. mléka, Almond aneb Vanilla Flavor, 4 lb mouky, 4 Oz. Baking Powder. Tře se cukr se sádlem, pak se tam vpracují po dávkách bílky, pak mléko, naposled mouka. Rozeře se rovně na plechy. Pečou se v mírné peci. Po pečení se vykrájí kousky, čtverečky asi 2 inches v průměru.

67. Doughnuts.

1 lb cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla, 6 vajec, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, 1 Qt. mléka, Mace, Lemon. 4 lb mouky, 1 Oz. Cream Tartar. Dělaří se jako číslo 62.

68. Fancy Cup Cakes.

1 $\frac{1}{4}$ lb cukru, 9 Oz. másla a sádla, 7 vajec, Egg Color, Mace, Lemon, 1 Pt. mléka, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, 2 $\frac{1}{4}$ lb mouky. Pracují a pečou se jako jiné Cup Cakes.

69. Pound Cup Cakes.

1 lb cukru, 6 Oz. másla, 6 vajec, Lemon, Mace, $\frac{1}{3}$ Pt. mléka, 1 $\frac{1}{4}$ lb mouky, 1 vrchovatá lžice Baking Powder. Pracují se jako jiné Cup Cakes, ale užívají se na ně mnohem větší, hladké, hluboké formičky (které možno dostat u Bakers Supply Houses). Po pečení a vyndání z formiček se glazúrují úplně kolem buď bílou neb barevnou glazurou, jakož i čokoládou a prodávají se 3 za 5c.

70. French Crullers (Columbia Fried Cakes).

1 Pt. vody neb mléka a $\frac{1}{2}$ sádla neb másla se dohromady uvaří, pak se tam smíchá $\frac{3}{4}$ lb mouky (polovic patentky a polovic ozimky), tře se až nic nezůstane na stranách kotle. Pak se to dá do mísy, přidá jedno vejce a smíchá se tam dřevěnou měchačkou; míchá se stále a každé $\frac{1}{2}$ min. se tam opět vpracují 2 vejce, až je asi 10 do 12 vajec tam vpracováno; pak se tam přidá asi $\frac{1}{8}$ Oz. suchého, tlučeného Ammonia a massa je hotová k vytlačování. Připraví se papír ve velikosti kotle, v kterém mají býti smažené, papír se stejně namastí, massa se dá do pytlíků s čís. 3 zoubkovitou trubičkou (Canvas Bag and No. 3 Tin Star Tube), vytlačí se na papír ve způsobě věnečků (Jumbles), papír se převrátí do kotle, a když výrobek je spadlý s papíru, nechají se hezky do tmavožluta upéci. Obrátí se a nechají

se po druhé straně upéci. Papír se může několikráté užívat. Mastnota k smažení musí býti dost horká, jako na Dough-nuts, Fried Cakes neb Crullers.

71. Brandy Snaps.

1 lb cukru, 1 lb másla, 1 Pt. molasses a 1 lb mouky, trochu brandy, Mace. Plechy se namažou. Massa se vykape na plechy, rozetře se trochu a ihned v teplé peci se upeče. Během té doby se musí připravit trubičky (jak se užívají na Cream Rolls) aneb tenké válečky a jakmile jsou Brandy Snaps vypečené, otočí se, dokud horké, okolo trubiček neb válečků. Pak se sundají a prodávají se 12c tucet.

72. Wine Snaps.

$\frac{3}{4}$ lb cukru, 8 vajec, $\frac{1}{3}$ lb mouky. Dává se tam víno místo brandy. Ostatní se dělá stejně jako číslo 71.

73. Cinnamon Stars.

1 lb cukru, 1 lb másla neb sádla neb obojího polovic, 4 vejce, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka, $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, Cinnamon, 2 libry mouky. Mírná pec. Massa se rozválí, vyseká se hvězdičkovým sekáčkem (Star Cake Cutter), omejou se mlékem a položí do hrubého pískového cukru (coarse Confectioners Sugar) před pečením.

74. Ginger Bread Squares.

$\frac{3}{4}$ lb sádla, $\frac{1}{2}$ lb A cukru (bílý) se protře. Pak 1 Qt. molasses, 1 Quart vody, 1 Oz. soda a 1 lb 6 Oz. zdrobků (Cake Crumbs, Criml) se tam vpracuje. Naposled 4 libry mouky a 1 Oz. Cream Tartar. Allspice, Cloves, Cinnamon. Plechy se řádně vymažou, massa se dá na plech, rozetře se, by byla asi inch silná a pečou se v mírné peci. Po pečení se přetřou glazurou a vyřežou se čtverečky asi 2x2 neb podlouhlé $3\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{4}$ inches.

Heart Cakes.

1 $\frac{1}{4}$ lb cukru, 1 $\frac{1}{4}$ lb sádla neb másla, 12 vajec (po malých dávkách) se dobře protře. $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia se roztají v trochu mléka. Vmíchá se do massy. Cinnamon, Lemon. Pak 2 $\frac{1}{2}$ lb mouky. Vysekají se malým sekáčkem ve způsobě srdce, přetřou se vejci a pečou v teplé peci, 1c kousek.

75. Křehké massy.

(Muerbe-Teig, Muerbe Masse, Crisp Dough).

1 lb práškového cukru, 2 lb másla, skořice (Cinnamon), $\frac{1}{2}$ Oz. Ammonia, Lemon, 3 lb mouky.

76. Crisp Dough (Muerb-Teig).

1 lb cukru, 1 lb másla, 3 až 4 vejce. Cinnamon, trochu Ammonia (suchý), Lemon, 1 $\frac{1}{2}$ až 2 lb mouky.

77. Muerbe-Teig (Crisp Dough).

1 lb másla, $\frac{1}{2}$ lb cukru, 2 vejce, $\frac{1}{4}$ Pt. vody, trochu Ammonia, Lemon, Cinnamon, 2 lb mouky.

78. Muerbe Masse (Crisp Mass).

2 lb cukru, 2 $\frac{1}{2}$ lb másla. 8 vajec, trochu Ammonia, Cinnamon, Lemon, 3 $\frac{1}{4}$ lb mouky. Všecky tyto massy od čísla 75 do 79 se užívají co spodek k dělání křehkých výrobků, jako sněhové, marmaladové neb cocoanutové dortičky, na které předpisy následují. Tyto dortičky se však prodávají 3 za 5c.

79. Raspberry Tarts.

(Malinové dortičky)

20 rosetkových formiček (jak se užívají na Cup Cakes) se vyloží s křehkou massou (Crisp Dough, Muerbe Masse aneb Muerbe Teig), naplní se malinovou marmaladou

(Raspberry Marmalade) a dají se asi 5 minut do mírné peci. Ušlehá se sníh s 8 bílků a 1 lb práškového cukru, Vanilla, s kterýmžto sněhem (Meringue zvaném) se pak doplní. Totiž sníh (meringue) se dá do pytlíku se zoubkovitou trubičkou a vytlačí se hromádky nad Marmaladu, by to bylo trochu přišpičatělé. Posypou se Cocoanutem a dají se ještě trochu do chladné peci, by dostal sníh přízloutlou barvu.

U p o z o r n ě n í. Do každého podobného sněhu (meringue), který se užívá též na dělání Sugar Kisses, na plnění Cream Rolls aneb na okrášlení volných, řídkých pajů (Soft Pies), se má vždy dávat dobrá Vanilla. Dle způsobu Raspberry Tarts se mohou dělat i všecky jiné ovocné dortičky, pouze se změněním ovoce. Totiž: Chcete-li udělat Fig Tarts (fíkové dortičky), užívá se fíková marmalada, na Prune Tarts se běrou švestková povidla, na Apple Tarts jablka, na Apricot Tarts meruňky (Apricots) atd. Křehká massa se musí rozválet a vysekat 3—3½ inchovým vroubkovaným sekáčkem (3 to 3½ inch Scaloped Cake Cutter); vysekají se tence a formy se tím po stranách a na dně pouze naplní.

80. Cream Tarts.

Rosetkové formičky se vyloží buď pajovým těstem (Pie Dough) neb Puff Paste (to jest těsto, které se užívá na dělání Cream Rolls, Cream Slices, [tyto se nazývají na východě v New Yorku: Napoleons. jsou ale v Chicagu a na západě známy dle jména Cream Slices] aneb křehkou massou (Crisp Dough, Muerbe Teig) a dají se pak asi na 5 minut do chladné peci. Když se vyndají, dá se na dno trochu Cocoanut. Pak se dobře rozkvedlá neb utluče 1½ lb práškového cukru, 5 vajec, 1 Pt. mléka, Mace (květ) a ¼ lb mouky. Formičky se naplní touto massou stejně a dají se do peci. Prodávají se 3 za 5c.

81. Cinnamon Jumbles.

1½ lb žlutý C cukr (suchý), ½ lb másla a 6 vajec utře se. 1 Oz. Cinnamon (skořice), trochu Lemon, na špičku nože suchý, utlučený Ammonia, 1 lb zdrobků (Crimels), 1 libra mouky. Pracuje se a pečou jako jiné Jumbles.

82. Almond Jumbles.

1½ lb cukru, 1 lb másla, 4 vejce, trochu dobrého Almond Extract, Mace, ½ Pwt. sody, 1½ lb mouky a 1 Pwt. Cream Tartar. Vytlačí se jako jiné Jumbles. Dají se mandle smíchané s pískovým cukrem na vrch a pečou se v chladné peci při otevřených dvířkách a vzduchu. (Open damper and Open door.)

83. Cocoanut Bars, Horseshoes and White Rings.

6 lb pískového cukru, 5 lb másla, 1 Quart vajec, Egg Color a Vanilla, Mace, ½ lb Ceylon Macaroon Cocoanut, 1 Qt. mléka, 1½ Oz. Ammonia a 14 lb mouky.

84. Black Rings.

1½ lb cukru, 1¼ lb másla, 10 vajec, ¼ lb hořké, tmavé čokolády (Cocoa), 3 lb zdrobků (Cake Crumbs, Kruemmel), ½ Oz. sody, ¾ Quartu mléka, 1½ Oz. Ammonia, Allspice, Cloves, Cinnamon. Mouky tolik, by bylo dosti tuhé těsto.

85. Dark Cocoanut Bars.

1¾ lb C cukru, 1½ lb sádla, 8 vajec, 1 Pt. molasses, 1 Pt. vody, 1 Oz. sody, ½ lb Ceylon Macaroon Cocoanut, Cinnamon, Mace, Lemon. 6 lb mouky.

* * *

Vysvětlení a úplný návod k děláni.

Na všechny tyto 3 druhy se užívá ruční mašina, která má na konci tři plátky (plates). Jeden z těchto plátků má

7 až 8 zoubků na hořejší části, dolejší část je rovná, hladká. Těsto, když je udělané, dá se do mašiny, by byla mašina asi skorem plná a pak se vytočí výrobek na poprášený val neb tabuli a vyřezají se pak kousky asi 3 inches dlouhé. S tímto 7—8 zoubkovým plátkem se dělají ony výrobky, které se nazývají "Cocoanut Bars". Nechají se rovné. — Druhý plátek má pouze 4 do 5 zoubků, užívá se ta samotná massa k děláni, pouze se musí vysekat trochu delší, jelikož jsou užší a pak se odsadí na plech ve způsobě rohlíčků neb podkov (Horse Shoes) a jmenují se Horse-shoes neb Horns.

Na White Rings se užívá třetí plátek, který má ve prostřed dvě pětihranné hvězdy. Massa je ta samotná jako na Cocoanut Bars a Horse-shoes. Vytlačí se a vysekají asi 6 inchů dlouhé a pak se oba konce spojí, by vypadaly jako věnečky neb kroužky (Rings, Jumbles). Všecky tyto druhy se prodávají 10 do 12 centů tucet.

Číslo 83 se dělá takto: Cukr se s máslem dobře protře, vejce se vpravují tam v malých dávkách při stálém tření, dá se tam Egg Color a Vanilla a Mace, pak Cocoanut, mléko a Ammonia a naposled mouka.

Cocoanut k tomu užívaný musí býti pravý; importovaný Ceylon Cocoanut, jelikož má jediné pravou chuť, je úplně necukrovaný a neobsahuje žádný olej (Cocoanut Oil), což je pro podobnou práci důležité, jakož i k děláni Cocoanut Macaroons.

Zdejší Cocoanut obsahuje cukr i olej a nehodí se na tyto výrobky.

Číslo 84 se dělá: cukr a máslo se tře až rozpěnění, pak se tam vpracují vejce, jak udáno v čísle 83, pak zdrobky, rozmíchá se na to mléko, soda a ammonia, koření, pak roztajená čokoláda a naposled mouka.

Číslo 85 se pracuje: cukr, sádló a vejce jako číslo 83. Přidá se molasses, voda a soda, pak cocoanut, koření a příchut'; zamíchá se tím. Naposled se tam mouka lehce smíchá.

...

* * *

86. Ribbon Cakes.

(Německy: Storchen-Nester.

1 lb práškového cukru, 1 Quart vajec, $\frac{1}{4}$ Pintu mléka, Cínamon, Vanila, 5 až $5\frac{1}{4}$ lb mouky, trochu soli, 1 Oz. Cream Tartar.

87. Ribbon Cakes.

$\frac{3}{4}$ lb cukru, 25 vajec, $4\frac{1}{2}$ lb mouky, trochu mléka a 1 Oz. Cream Tartar.

88. Ribbon Cakes.

2 lb mouky, 4 vejce a 2 žloutky, ždíbeč sody, $\frac{1}{4}$ Oz. Ammonia, $\frac{1}{8}$ Pintu mléka, trochu soli, 3 Oz. práškového cukru, Macé. $\frac{1}{2}$ lb roztaženého másla a sklíčku Brandy neb rumu.

Návod k děláni, čísla 86 až 88.

Mouka se proseje do mísy (bowl). Ve prostřed se udělá jamka, do které se natlučou vejce. Soda a Ammonia (nebo Ammonia samotná, dle toho, jak který předpis vyžaduje) se roztají s mlékem, přidá se i všechno ostatní a massa se dobře prohněte, asi jako na nudle. Když je těsto uděláno, přikryje se plátnem a dá se na chladné místo, kde se nechá asi hodinu stát. Pak se vyváží kousky 2 Oz. těžké, rozválí se oválně (jako na nudle) a pak se ve prostřed až skoro ke koncům (ale ne až docela na kraj, pouze asi $\frac{1}{2}$ inche od kraje) kolečkem (které se užívá na znamenání pájů neb Cream Rolls) [Pastry Jagger] dělají štráfky asi 1 inch v průměru. Okrajek se přetře vejci. Pak se nadzdvihne každý druhý štráfek a tímto způsobem čerstvými pohyby rukou se do sebe štráfky prokroutí, aby vypadaly jako zbalený míč (ball) tak, aby konce byly vespod. Smaží se pak v mastnotě a užívá se na ně kulatý plech ve způsobě Tomatoe Can, ale oba konce musí býti otevřené:

každý klempíř takové nádoby Vám udělá. Mají míti $4\frac{1}{2}$ inche v průměru a $5\frac{1}{4}$ inche vysoké. Když jsou výrobky na jedné, dolejší straně dosti žluté, obrátí se a smaží po druhé straně. Brandy neb rum se může do této massy dát aneb vynechat, dle chuti. Prodávají se 2 za 5 centů, neb se udělají větší a prodávají se kousek za 5c.

Jiné výrobky s křehké massy.

89. Crisp Coconut Slices.

Kterákoliv massa od čísla 75 do čísla 78 se rozválí, by byla asi 3 inches široká a dlouhá po celý plech, dá se na 5 minut do pece, pak se na okraje vytlačí massa s Coconut Macaroons (kterou massu možno nalézt v jiné části této knihy) a nechá se dopéci. Po upečení se vytlačí vedle massy s Coconutu štráfek s glazurou po obou stranách, a do prostřed se dá Jelly. Pak se vykrájí kousky asi $\frac{3}{4}$ inche široké a prodávají se 1c kousek. Kdo by chtěl lepší, může užívat místo glazury Lemon Filling, která je v každém obchodu s pekařskými potřebami k dostání.

90. Fancy Crisp Coconut Cakes.

Užívá se kterákoliv massa od č. 75 do 78. Vysekají se $3\frac{1}{2}$ inchovým sekáčkem, okrajek se udělá s Coconut Macaroon massy a prodávají se 3 za 5c. Vyplňování jest jako číslo 89. Kdo by chtěl prodávat za 1 cent kousek, musí užívat menší sekáček, a udělat okrajek se sněhem (meringue), jak se užívá na Sugar Kisses.

91. Jelly Tarts.

Formičky, které se užívají na Cup Cakes se vyplní pájovým těstem (Pie Dough), naplní se Jellym a upečou. Po upečení se udělá na nich kroužek s glazurou aneb se nechají, jak jsou. Prodávají se 10c. tucet.

Dle toho způsobu možno udělat též Lemon neb Orange Tarts. Formičky se olemujou pájovým těstem a vyplní se buď Lemon neb Orange Filling, dle toho, jak je kdo chce nazývat.

92. French Marble Slices.

Na tyto se udělá massa jak na Jelly Roll, ale natřou se hodně tenké na papír. Též se tak papír sundává. Pak se vezmou staré kousky keků různé velikosti a barvy (žádné zdobky neb krimel, ale kousky asi $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ inche v průměru), dají se do mísy (bowlu) a protřou se dobře červeným Jelým a vodou a trochu Strawberry Extract tak dlouho, by byly dobře vším prosáklé, ale ne rozmočené. Jeden plátek s Jelly Roll massy se dá dospod, narovná se na to ona massa s mísy, by byla asi $1\frac{1}{2}$ inche vysoká, druhý plátek s Jelly Roll massy se na to položí a pak se to něčím těžkým zmáčkne, by to bylo všude stejně zmáčknuté. Když dost zmačkané, přetře se svršek glazurou a vyřezají se kousky 3 inches dlouhé a $1\frac{1}{4}$ inche široké. Prodávají se 1c kousek neb tučet za 10 centů.

93. Coconut Horses and Macaroons.

2 lb Ceylon Macaroon Coconut, 4 lb práškového cukru, 1 Quart bílků, Almond Flavor, trochu mouky.

94. Coconut Horses.

5 lb práškového cukru, 3 lb Ceylon Macaroon Coconut, $1\frac{1}{4}$ Qt. bílků, Almond Extract, trochu Cornstarch.

Návod k děláni.

Coconut, cukr, bílky a Almond Extract se smíchá v kotli dohromady a dá se vše na mírný stejný oheň ohřát, míchá se tím stále měchačkou, by to bylo řádně a stejně přihřáté a nepřipálilo se. V pádu, že by tato massa byla moc řídká, přidá se tam ozimka (Winter Wheat Flour) neb

práškový škrob (Cornstarch). Je-li massa dost tuhá, nedá se tam ani ozimka ani škrob. Massa když dost teplá, dá se řádně vychladnout a po vychladnutí se ještě jednou řádně promíchá. Dá se do pytlíku s obyčejnou hladkou trubíčkou (Canvas Bag with No. 3 Plain Tin Tube) a vytlačí se buď na mažané a prášené plechy neb na papír ve způsobě rohlíčků neb kulatě. Vytlačované ve způsobě rohlíčků se nazývají Cocoanut Horns, kulaté Cocoanut Macaroons. Rohlíčky se prodávají za 1 cent kousek. Macaroons obvykle 25c libra. Musí se péci v úplně chladné peci asi 20 do 25 minut. Podotýkám zde důrazně, by se bral na tuto práci výhradně pravý, importovaný Ceylon Macaroon Cocoanut a výsledek bude vždy uspokojivý, kdežto se zdejšími domácími má skoro každý nepříjemnosti, jelikož je domácí Cocoanut vždy více neb méně cukrovaným a obsahuje v sobě olej; výrobky se moc rozlézají, tak že žádný neví ille čeho by se měl řídit, kdežto Ceylon Cocoanut neobsahuje žádný cukr ani olej, a je vždy spolehlivým. Pro takové, kteří nemohou obdržet Ceylon Macaroon Cocoanut, podávám předpis z domácího Cocoanutu.

95. Cocoanut Horns and Macaroons.

2 lb práškového cukru, 2 lb dobře prosátého, drobného domácího Cocoanutu, 1 Pint bílků, Almond Extract a jestli volné, řídké, trochu mouky neb Cornstarch. Pracuje se jako ostatní Cocoanut Horns neb Macaroons.

96. Sponge Ladyfingers and Squares.

12 vajec a 1 lb cukru se utluče (stejně se tluče, jak udáno na číslo 55. Anise Toast, pouze Anise se tam nedá), Lemon. Když dost utlučené, dá se tam 1 lb mouky a pracuje se pak, jak udáno v předpisu na Ladyfingers. Chcete-li udělat Sponge Squares, vymažou se formičky (Sponge Square Pans) masnotou, vypráší se, naplní a pečou se v horké peci.

97. Charlotte Russe.

Massa číslo 96 se trochu tence natře na papír a peče. Po pečení se papír namočí, stáhne se a vyřezají se pak kousky, by byly dosti veliké na vyložení papírových Charlotte Russe Cups. Do spod se dá též kousek této massy, by plnění nevyteklo. (Aneb se vyloží papírové koflíčky s Ladyfingers). Pak se naplní následovně:

98. Plněné na Charlotte Russe, 3 tucty.

1 Quart nejlepší čisté smetany (z mléka) se dobře utluče, až stojí jako sníh (meringue). 1 Oz. Gelatine se dobře rozpustí ve vodě, a když smetana je dost tuhá, dá se tam rozpuštěný Gelatine, Vanilla a $\frac{3}{4}$ lb dobře prosetého práškového cukru a naplní se tím formičky. K plnění se užívá pytlík s trubičkou a vytlačí se do formiček zakulaceným způsobem, by byly navrch přišpičatělé. Prodávají se 2 za 5 centů.

99. American Puff Paste.

(Užívá se na děláni Cream Rolls, Cream Slices a Patties.)

$1\frac{1}{2}$ lb patentky a $2\frac{1}{2}$ lb ozianky, 6 Oz. másla, $\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar, 1 Quart vody se udělá na těsto. Rozválí se, by těsto bylo asi $\frac{1}{4}$ inche tlusté, dá se do prostřed $2\frac{1}{2}$ lb dobře vypraného, tuhého másla, konce těsta se přeloží tak, aby přišly ve prostřed dohromady a pak se to ještě jednou ve prostřed přeloží. Dá se to pak na dosti velké prkno, potažené plátnem; plátnem se pak přikreje a nechá se asi 30 minut stát. Pak se vezme, rozválí na stejný způsob a tím způsobem se rozválí a nechá odpočinout třikrát v chladném místě. Při druhém a třetím rozválení se to může nechat stát pouze 15 minut. Při čtvrtém rozválení je těsto hotové a vyválí se: Na Cream Rolls se těsto tence rozválí, vyřezou se kousky asi 1 inch široké a asi 10 dlouhé, natočí se na připravené trubičky (Cream Roll Tubes).

omejou se před natočením vejci neb vodou a pokládají se do pískového neb hrubého cukru (Granulated or Coarse Confectioners Sugar) a odsadí se na plechy asi 2 inches od sebe. Pečou se v horké peci a po pečení se sundají s trubiček a naplní se sněhem (meringue, jak je užívána na dělání Sugar Kisses), tak, aby sníl byl na obou stranách vidět. Prodávají se 2 neb 3 za 5 centů dle velikosti.

100. Cream Slices (New York-ské jméno: Napoleons.)

Dělají se z té samé massy. Rozválí se, vyřezou kousky asi $3\frac{1}{2}$ inche široké a dlouhé po celý plech. Dají se 3 až 4 na plech. Propíchnou se trochu vidličkou neb pájovým kolečkem a upečou. Po upečení se dá jeden plátek do spod, namaže se Creamem (jak je užíváný na plnění Cream Puffs neb Cream Cakes, na kterýž čtenáři naleznou předpis v jiné části této knihy), druhý plátek se na to položí a trochu přitlačí; vrchní část se pak přetře glazurou a vyřezou se kousky asi $1\frac{1}{2}$ inche široké. Prodávají se 3 za 5 centů.

101. Puff Paste Tarts.

Vyseká se z massy číslo 99 vroubkovitým sekáčkem ve velikosti Sugar Cakes. Přetře se na okraji vodou. Pak se ještě jeden podobný vysekne a do druhého se vysekne malým asi $\frac{1}{4}$ inchovým obyčejným sekáčkem dírka do prostřed. Druhý se pak dá na první a upečou se. Po upečení se prostředek vyplní Jelým neb sněhem. Prodávají se 3 za 5 centů.

102. Turnovers.

Vysekají se z massy číslo 99 s $3\frac{1}{2}$ inchovým sekáčkem, udělají se válečkem neb rukou ve prostřed tenčí, naplní se ve prostřed marmaladou, hustým Jelým neb podobným, přeloží se a smáčknou na okraji, přetrou vejci a pečou se v horké peci.

103 Vanilla Slices.

Vezme se kousek massy číslo 99 a rozválí se, by byla asi $\frac{3}{4}$ inche silná, vysekají neb vyřezou kousky 4 inches široké a vyřezou se z těchto kousky asi $\frac{1}{2}$ inche široké, tak že to dá kousky 4 inches dlouhé, $\frac{1}{2}$ inche široké. Dávají se na plechy, řezanou stranou na plech a pečou. Místo aby přišly do výšky, při pečení se hodně rozlezou a vypadají hezky. Nemají míti moc tmavou barvu po pečení. Tři za 5 centů.

104. Cream Puffs or Cream Cakes.

Nežli se začne dělat dle toho předpisu, má býti vše na svém místě připraveno k potřebě, totiž:

1. Vejce mají býti vytlučeny a blízko mísy.
2. Ammonia má býti utlučena nežli začnete.
3. Pytlík, mísa a plechy mají býti čisté a připravené.
4. Nikdy neberte příliš mnoho ammonia neb Vám výrobek nevyjde docela; na špičku nože na 1 Qt. vajec jest dosti.
5. Vždy má býti sádlo roztajené, než-li se s vodou uvaří.
6. Voda a sádlo se má dobře vařit, nežli se tam přimíchá mouka. Dělaří se takto:

1 Qt. vody a 1 lb sádla se vaří, pak se tam vmíchá během vaření $\frac{3}{4}$ lb oziunky a $\frac{3}{4}$ lb patentky a tře se a míchá měchačkou, až nic se již nelepí na strany nádoby. Vyklopí se vše do dřevěné mísy, přidají se dvě vejce a vpracují se do massy dřevěnou měchačkou, za chvíli se tam dají zase dvě vejce, vpracují se na stejný způsob do massy atd., až je tam 20 vajec (1 Qt.) vpracovaný. Pak se přidá 1 Pt. mléka a $\frac{1}{4}$ Oz. Ammonia. Plechy se namažou a massa se na ně vykape jako na Sponge Drops a pečou se v horké peci.

Dutý spodek po upečení je znamením, že těsto bylo moc řídké, když massa je dosti tuhou, spodek dutým není, ale jest hladký; je-li massa příliš mnoho tuhá, není výrobek ve vnitř dutým, což má býti na vyplňování. Příliš mnoho Ammonia neb nedosti vaření je též udělá tuhé a neduté a malé. Plechy musí býti lehce a stejně mazané a neprašené. Pečení vyžaduje stejné horko. Nemají se nikdy vyndat z pece, dokud nejsou úplně upečené. Když vychladlé, rozříznou se ve prostřed a naplní se s Vanilla Cream, na kterýž předpis následuje. (Předpis číslo 107 a 108.) Prodávají se 3 za 5 centů.

105. Ecclairs.

Užívá se číslo 104, dají se tam ale asi o 2 vejce méně. Massa se dá do pytlíku s obyčejnou trubičkou, vytlačí se na plechy asi 4 inches dlouhé a asi tak silné jako prostřední prst. Pečou se stejně jako číslo 104, po pečení se tím samotným naplní, jak udáno v čísle 104 a přetřou se na vrchu čokoládovou glazurou. Prodávají se 3 za 5 centů.

106. Vanilla Cream Tarts.

Vyválí se těsto pájové (Pie Dough) a vysekají kousky sekáčkem, co se užívá na Sugar Cakes. Udělá se na to kroužek z massy 104 (Cream Puff or Cream Cake) a upeče. Po upečení se kroužek namaže čokoládovou glazurou a mezera se vyplní s Vanilla Cream.

107. Vanilla Cream with milk.

(Užívá se na plnění Cream Puffs, Eclaira a podobné).

[Mlékový Vanilla Cream se užívá při chladném počasí, jelikož nemůže zkysat a neskysne; při teplém neb horkém a dusném počasí, by to mohlo zkysnout a není radno tento předpis užívat.

$\frac{1}{2}$ lb A cukru, 1 Qt. mléka, 2 Oz. Cornstarch, 4 vejce, Vanilla. Návod k děláni:

Cukr, škrob (Cornstarch) a vejce se dobře smíchají a prošlehají. Mléko se dá uvařit a jakmile se vaří, vezme se trochu mléka ven a smíchá se s cukrem, škrobem a vejcem, a pak se vše vleje do vařícího mléka. Vanilla. Míchá se tím, až vše dobře propracované měchačkou, odstaví se z ohně, nechá se vychladnout a pak se tím plní Cream Puffs, Eclairy a podobné.

108. Vanilla Cream with water.

Užívá se na plnění Cream Puffs a podobného v horkém počasí, kdy by mohla massa na plnění v takovém počasí ztuhnout, toto však nezkusne, je-li v čas užívání.

1 Qt. vody se nechá vařit, 12 Oz. A cukru, 1 Oz. Cornstarch, 2 vejce a 2 Oz. patentní mouky a trochu Vanilla se smíchá dobře dohromady. Když se voda vaří, dá se tam ostatní a dobře zamíchá a je to hotovo k vyplňování.

109. Puff Paste Pretzels and Diamonds.

Užívá se předpis číslo 99. Na preclíky (Bretzels) se těsto rozválí tence, vyřezají se kousky $\frac{1}{2}$ inche široké a $1\frac{1}{2}$ inche dlouhé, posypou se pískovým cukrem a odsady na plechy ve způsobě preclíků.

Na Puff Paste Diamonds se vezme samotná massa. Vykrájí se čtverečky trochu šikmo asi $2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ inches, do prostřed se dá Jelly a pečou se jako Cream Rolls, Cream Slices aneb Bretzels. Prodávají se 1c kousek neb menší 10 centů tucet.



DÍL II.

Velké výrobky, které se prodávají za 5c.
kousek až do 40c. za libru, jakož
i malé liberní výrobky.

110. Jelly Rolls (Laciná massa).

2 lb práškového cukru a 10 vajec se dobře protře. Pak se přidá 1 Pt. mléka a $\frac{3}{4}$ Oz. sody, Lemon, Mace. Promíchá se. Na to $2\frac{1}{4}$ lb mouky a $2\frac{1}{4}$ Oz. Baking Powder. Prošlehá se dobře mezi prsty v míse a dá se pak tence na papírované plechy, stejně se rozetře po papíru a peče se v horké peci. Po pečení se ihned obrátí na čisté, poprášené plátno neb papír; papír, na kterém jsou pečené, se odmočí a sundá, massa se přetře stejně Jellym a zatočí se. Po vychladnutí se vyřezou 3 až 4 kousky z jednoho plechu; to se myslí z jednoho kousku, co byl na plechu. Prodávají se 10 centů kousek.

11. Jelly Squares.

Dělají se dle předpisu číslo 110, pouze se dá na papírovaný plech asi jednou tolik, jak na Jelly Roll. Po pečení se dolejší plátek natře Jellym, druhý se dá na to, a po vychladnutí se vyřezou čtverečky 15 až 18 neb 20 z jednoho plného plechu. Tyto čtverečky se před vyřezáním přetrou glazurou neb čokoládou a když dobře zaplacené se i okrašlují.

112. Jelly Cakes and Layer Cakes.

Dělají se dle předpisu číslo 110, dají se na 8 až 9 inchové talíře (Jelly Cake Plates) a pečou se jak udáno v čísle 110. Po pečení se jeden (dolejší) natře Jellym, dá se druhý na to, ten vrchní se natře glazurou neb čokoládou a prodávají se za 10 centů takové, které jsou 2 na sobě.

113. Jelly Rolls and Layer Cakes (Lepší druh).

2 lb A cukru, 2 Oz. sádla se utře. Pak 12 vajec se tam vpracuje. Přidá se 1 Pt. mléka, Mace Lemon. Pak $2\frac{1}{2}$ libry mouky a $2\frac{1}{2}$ Oz. Baking Powder. Ostatní se pracuje, jak udáno v předpise 110 až 112.

114. Wine Cakes.

1 lb cukru, $\frac{1}{2}$ lb sádla, 10 vajec, 1 Oz. sody, 1 Qt. mléka, Lemon Mace, 3 lb mouky, 2 Oz. Cream Tartar.

Cukr a sádlo se dobře protře. Vejce se tam vpracují v malých dávkách při stálém tření. Přidá se příchut' a koření; přidá se a vpracuje do massy soda roztažená s mlékem. Naposled mouka, do které byl prosátý a dobře vpracovaný Cream Tartar. Vykapou se do namaštěných kulatých formiček s trubičkou, (asi 6—7 Oz. do jedné) popráší se trochu práškovým cukrem neb malými hrozkami a pečou se v mírné peči.

Na 5c Cakes se užívají formičky známé u firem pro dodání pekařských potřeb (Bakers Supply Houses) co číslo 30. Na 10 centové se bere číslo formy 31, váží se těžší atd. —

Poznámka: Je-li Cream Tartar s moukou několikráte prosátý, bude mnohem lepší výsledek.

115. Fancy Wine Cakes.

$1\frac{1}{2}$ lb cukru, 1 lb sádla neb másla (neb obojího polovic) 15 vajec, Mace, Lemon, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka, 2 Pwt. sody, 4 libry mouky a 4 Pwt. Cream Tartar.

Pracují se a pečou jako jiné Wine Cakes.

116. Fancy Layer Cakes.

1 lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb sádla neb másla, $\frac{1}{2}$ Pt. vajec neb žloutků (žloutky jsou lepší, dají bohatší barvu), $\frac{3}{4}$ Oz. sody, 1 Pt. mléka, Mace Lemon. 2 lb mouky a $1\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar.

Pracují se jako Wine Cakes a dá se do jednoho talíře (Jelly Cake Plate) 6 Oz. tak že tato massa dá 14 plátků neb 7 celých.

Prodávají se 10 až 12c za jeden dvou Layer Cake, to jest: když se dají dvě půlky na sebe a přetrou se glazurou.

117. White Layer Cakeš.

3 lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb sádla a $\frac{1}{2}$ lb másla, $\frac{1}{2}$ Pt. bílků, Vanilla neb Lemon, $1\frac{1}{4}$ Qt. mléka, 4 lb mouky a 3 Oz. Baking Powder. Cukr, sádlo a máslo se utře až dobře rozpěnění. Bílky se tam vpracují po jednom při stálém a dobrém tření a když všechny tam jsou vpracovány, přidá se Vanilla neb Lemon aneb obojí, na to mléko, zamíchá se tím a pak mouka, dobře několikrátě prosátá s Baking Powder. S inchové formy (8 inch Jelly Cake Plates) se dobře vymažou a vypráší, massa se do nich odváží 6 Oz. na jeden, rozetřou se rovně a pečou v mírné peci. Po pečení se s nimi zachází jako s jinými Layer Cakes a prodávají se pak jeden 2 Layer za 20c. Toto jest velmi chutný výrobek a může se prodávat i nejlepším labužníkům, kteří jistě žádnou chybu na výrobku naléztí pak nemohou.

118. White Layers.

Bohatší a lepší.

$1\frac{1}{4}$ lb práškový cukr, $\frac{1}{2}$ lb másla, $\frac{1}{2}$ Pt. bílků, 1 Pt. mléka, Lemon neb Vanilla, $1\frac{3}{4}$ lb mouky, $1\frac{1}{4}$ Oz. Baking Powder. Pracuje se jako číslo 117. Dají se ale do 9 inchových talířků, váží se $\frac{1}{2}$ lb jeden a prodávají 2 Layer za 25c. Jsou ještě lepší a chutnější jako číslo 117.

119. Pound Cake (Obyčejný).

1 lb práškový cukr, 1 lb másla, 12 vajec, Vanilla, Mace, 1 lb 2 oz. mouky. Cukr a máslo se dobře utře, vejce se tam při stálém tření po jednom vpracují až všechny vypotřebené, pak Vanilla, naposled mouka se tam lehce smíchá. Pečou se v hodně chladné až s t u d e n ě peci. Dávají se do formiček jak jsou užívány na Hotel Bread, Quaker Bread aneb jiné velké formy se mohou užívat.

Prodávají se po 25 centů až 45c za libru. Veliké mají být v peci až 2 hodiny.

120. Raisin Pound Cake.

Dělá se dle předpisu 119. Smíchá se však do toho 2½ lb sultánek, které před tím se řádně v mouce protřou a mouka se pak sýtkejn proseje.

Poznámka. Dají-li se sultánky do massy jak jsou, padnou při pečení obyčejně ke dnu a výrobek se patřičně nevypeče, jsou-li ale s moukou protřeny, udělá je mouka lehčí, snaží se s massou zmíchají a jsou spíše stejně rozdělené. To samé platí i o Citronátu. Chce-li kdo udělat Citron Pound Cake, Citronát se na malé kousky rozkrájí, proseje moukou, Sultánky se vynechají a je pak Citron Pound Cake. Na Fruit Pound Cake se může brát obojí dobře prosáté a je pak Fruit Pound Cake.

121. Pound Cake.

(Laciný. Prodává se 15c. libra.)

7 lb cukru, 2 lb másla, 2 lb sádla, 27 vajec, Mace Vanilla, 1 Qt. mléka, ¼ Oz. sody, 7½ lb mouky, ½ Oz. Cream Tartar. Dělá se jak udáno v předpise 119.

122. Pound Cake Imitation.

Nápodobnění Pound Cake.

2 lb cukru, ¼ lb másla, 1½ Pt. vajec, 1½ Pt. mléka, Mace, Vanilla, 2½ lb mouky a 1 Oz. Baking Powder. Pracují se a pečou jako jiné Pound Cakes.

123. Gold Cake.

8 lb cukru, 6 lb másla, 8 tuctů vajec, Vanilla, 8 lb mouky. Cukr a máslo se musí dobře utřít. Vejce po jednom neb dvou dobře tam vetřít a vpracovat. Naposled mouka. Hlavní při tom je, by vše bylo dobře třené nežli

se tam mouka lehce zmíchá. Pečou se ve velikých formičkách jak se obyčejně užívají na bílý chléb, (jak se dávají 3 do jednoho pekáče). (Home Made, 3 Loaf Square Bread Pans). Pečou se v chladné až studené peci. Prodávají se 25c. libra.

124. Fruit Gold Cakes.

4½ lb cukru, 3 lb 6 Oz. másla, 4½ tuctu vajec, 10 lb hrozinek a Citronatu (dobře s moukou propracovaný a mouka pak vysátá), Vanilla a 6 lb mouky. Pracují a pečou se jako Pound neb Gold Cakes. 25c. libra.

125. Silver Cakes.

3 lb cukru, 1 lb 12 Oz. másla, 1 Qt. bílků, Vanilla, ¼ Oz. (lehké váhy) soda, ½ Pt. mléka, 3 lb mouky, ½ Oz. Cream Tartar.

Cukr a máslo se dobře utře. Bílky se vpracují do massy po dvou při stálém tření. Vše ostatní jako na všechny ostatní bohaté výrobky. Pečou se v malých formičkách dobře mazaných a vypapírovaných. (Small square Wine Cake Pans). Váží se do jedné formy 10 Oz., pečou se v mírné peci a prodávají se za 10c kousek. Tato massa dá 15 kousků po 10 centech.

126. Small Gold Cakes.

2¼ lb cukru, 1½ lb másla, 1½ Pt. žloutků, Vanilla, 1½ Pt. mléka, 3 lb mouky, 1 Oz. Baking Powder. Pracují se jak číslo 125 a odváží se do maštěných a papírovaných formiček 8½x4½x2¾ (známé u Bakers Supply Houses jako číslo 11 Square Bread Pans.) Odváží se 12 Oz. do jedné a prodávají se za 10c kousek.

127. Silver Cake or Lady Cake.

8 lb práškového cukru 6 lb másla, 1 gallon bílků, Lemon Extract neb Almond Extract (dle chutě), 9 lb mouky,

Jedna třetina uduřených bílků se utluče až hodně tuhé. Cukr, máslo a zbývající bílky se dobře protřou a propracují; když vše dobře utřené a zmíchané, vpracují se tam lehce ušlehané bílky. Formy jako na velké Pound neb Gold Cake: pečou se v studené peci. Prodávají se 25 až 30c lb. Na Lady Sultana Cake se užívá pouze tolik více hrozinek jak udáno na Sultana Pound Cake a na Citron Lady Cake, jak poznamenáno na Citron Pound Cake. Tento předpis se též většinou v nejlepších pekárnách užívá na dělání výrobků na veselky. (Wedding Cakes.) Když je objednávka na veselku, udělá se výrobek dle tohoto předpisu, upeče se v kulatých miskách. Nechá se dobře vychladnout a pak se hezky okrašluje a čítá se pak 40c za libru (totiž když je vše hotové a okrášlené). V této ceně ještě není zahrnuto vrchní okrášení. (Wedding Cake Ornament), což se vždy a všude zvláště počítá. Objednají-li svatebčané něco lacinějšího, je pekař nucen dělat výrobky dle předpisu na Pound Cake, neb Sponge Cake a když ještě lacinější, s massy na Wine Cakes. Radil bych ale každému pekaři, by raději domluvil svatebčanům, by objednali výrobek ze Silver Cake massy, anto je nejchutnější, nejlépe vypadá a je při takové slavnosti nejslušnější, jelikož při svatbách má být všecko nevinné, čisté a proto bílé. Výrobky z jiných mass vyhlížejí slušně a jsou též chutné, ale jelikož jsou do nich užívány žloutky, vypadají výrobky ve vnitř žluté a proto se to při podobných příležitostech tak nehodí jako když je výrobek úplně čistý a bílý.

128. Lady Squases.

2½ lb práškového cukru, ½ lb sádla, a ½ lb másla, 1 Pt. bílků, 1 Qt. mléka, Lemon neb Vanilla, 3½ lb mouky, 2½ Oz. Baking Powder.

Cukr, máslo a sádlo se dobře protře, vpracují se tam při dobrém a stálém tření bílky, pak mléko, Vanilla neb Lemon a naposled mouka a Baking Powder. Toto dá jeden plný plech. Na plech se nechá udělat dřevěný rámec.

by zapad těsně do plechu, plech i rámec se dobře vymaže, dá se tam massa, stejně se rozetře a upeče v mírné až chladné peci. Po pečení se přetře glazurou a vyřeže se S deseti centových kousků.

129. Marble Lady Squares.

Užívá se předpis číslo 128. Čtvrtý díl massy se pracuje s čokoládou v jiné nádobě, druhý čtvrtý díl se obarví Strawberry neb Brilliant Rose Color na červeno a ostatní se nechá jak je. Trochu s poslednějšiho se dá na plech jako na Lady Squares, pak se dá čokoládová i červená massa na to tak, by bylo místo pro ostatní a pak se dá zbývající massa přes to a peče se jako udáno v čísle 128.

130. Angelfood.

1 lb práškového cukru, 4 Oz. mouky, 4 Oz. Cornstarch a ½ Oz. Cream Tartar se vše dohromady několikrát proseje na papír. 1 Pt. bílků se dobře ůtluče a když dost tuhé, zmíchá se tam lehce šlehačkou (Egg Beater) hořejší. Vanilla. Ještě lépe je, když se proseje s moukou a ostatním pouze asi dvě třetiny udaného cukru a jedna třetina se během šlehání po hrstkách vpracuje mezi šlehané bílky. Formičky na ně musí býti úplně suché a čisté, naplní se massou skoro plné a pečou se v studené peci. Formičky užívané jsou buď číslo 40 neb 41. (deep Tubed Angelfood Pans) neb Oval Angelfood Pans, neb velké (large square), aneb malé čtvereční formy, (small square Angelfood Pans). Po upečení se ihned formy na plechách obrátí, tak aby vzduch mohl pod nimi a mezi proudit a když dosti vychladlé, vyklopí se s formiček a glazírují se kolem do kola bílkovou neb vodovou glazurou. Menší se prodávají za 5c kousek, větší od 10 do 15 neb 20c, dle toho, jak velké formy se užívají.

131. Sunshine Cakes.

1 lb 8 Oz. cukru, 8 Oz. mouky, 4 Oz. Cornstarch, $\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar, $\frac{3}{4}$ Qt. bílků, $\frac{1}{4}$ Qt. žloutků. Vanilla neb Lemon. Bílky se utlučou jak na Angelfood a přidá se během šlehání 6 Oz. cukru. Ostatní cukr. (totiž 1 lb 2 Oz.) se proseje s moukou, škrobem a Cream Tartar. Když bílky jsou dost tuhé, zmíchají se tam žloutky lehce měchačkou a naposled ostatní. Formičky (totiž 41 Angelfood Pans) se užívají jako na Angelfood. Váží se do každé $6\frac{1}{2}$ Oz. massy a pečou v mírné peci. Po pečení se pomázne vrchní část (to jest ta strana co byla na duň formy) glazurou. Prodávají se 10c kousek.

132. Sunshine Cakes.

$1\frac{1}{3}$ lb cukru, 1 lb mouky, $\frac{1}{2}$ Oz. Baking Powder, 1 Pt. žloutků a 1 Pt. bílků. Vanilla neb Lemon. Bílky se utlučou. Žloutky a cukr se promíchá lehce v jiné nádobě dohromady. Když bílky jsou dost tuhé, dají se tam žloutky s cukrem, naposled ostatní. Ostatní jak udáno v č. 131.

133. Butter Sponge Cakes.

$\frac{3}{4}$ lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla a sádla, 1 Pt. žloutků, $\frac{1}{2}$ Pt. mléka, Vanilla, Mace, 1 $\frac{1}{4}$ lb mouky, 1 Oz. Baking Powder. Tato massa se musí dobře třít, jako na Pound Cakes. Formičky (41 Angelfood Pans) se stejně vymažou a vypráší, odváží se 12 Oz. na jeden a pečou se v chladné peci. Po pečení se nechají tak jak jsou, hladké. Prodávají se 10c kousek.

134. Duchess Cakes.

3 lb cukru, 1 lb sádla a 1 lb másla (neb 2 lb másla), 20 vajec, 1 Qt. mléka, Mace, Vanilla, 4 lb mouky, $1\frac{1}{2}$ Oz. Baking Powder. Tření jako na Pound Cakes. Formičky (Square Wine Cake Pans No. 11) se vymastí a vyloží při-

praveným papírem. Váží se 10 Oz. na jeden. Mírná až chladná pec. Po pečení se udělá čárka glazurou na prostřed a dají se na to dva tenké kousky Citronátu. Prodávají se po 10 centech.

135. Ten Cent Pound Cake.

1 $\frac{3}{4}$ lb cukru, 1 lb másla, 15 vajec, Mace, Vanilla, $\frac{3}{4}$ lb hrozinek Sultanek, 1 Pt. mléka, 3 lb mouky, 3 Oz. Baking Powder. Tření jako na Pound Cakes. Formičky se berou jak udáno na čís. 134, též se tak pečou; po pečení se nechají hladké. Tato massa dá 12 kousků po 10c.

136. Sponge Cakes.

12 vajec a 1 lb cukru se dobře prošlehá nad teplou vodou až dobře teplé, pak se to šlehá dále až dosti tuhé a neteče nic s metly, když se tato vytáhne. Lemon. Pak se tam lehce zmíchá 1 lb mouky a $\frac{1}{2}$ Oz. Baking Powder. Formičky (Scalloped, tubed Cake Pans) se vymažou a vypráší, naplní se něco přes polovic a pečou v studené peci! Prodávají se po 10 centech.

137. Sponge Cakes.

10 bílků se ušlehá a přidá se asi 5 Oz. cukru. Vanilla. 12 Oz. cukru se protře s 10 žloutky. Když sníh dost tuhý, dají se tam žloutky s cukrem, lehce se šlehačkou přimíchají a pak 1 lb mouky. Pečou se v stejných formách jak udáno v čísle 136.

138. Strawberry Short Cakes.

(Od C. H. King v "Bakers Helper", 315 Dearborn St., Chicago.

$\frac{3}{4}$ lb cukru, 10 Oz. másla neb sádla, 4 vejce anebo žloutky ze 4 vajec a 2 celé vejce, Vanilla, Mace, 1 Pint mléka, 1 $\frac{1}{2}$ lb mouky a $\frac{3}{4}$ Oz. dobrého Baking Powder. Massa se dá do 8 inchoých Jelly Cake Plates a pečou se v teplé peci. Po pečení se dolejší plátek trochu sněhem bílkovým potře, vyloží se jahodami (Strawberries), druhý

plátek se dá na to, posype práškovým cukrem a dá se několik jahod na vrch.

Jiný způsob: Jeden plátek se namaže a vyloží, jak nahoře udáno. přetrou se pak hustě bílkovým sněhem (meringue) a dají se pak trochu do pece, by bílky dostali trochu tmavší barvu. Prodávají se po 10c.

Dle toho se též mohou udělat Strawberry Short Cake Squares. Massa se udělá větší dle potřeby, natře se na papírovaný plech, upečou se, papír se pak sundá. výrobek se připraví, jak hořeji udáno a vyřezou se pak čtverečky, by se mohly prodávat za 10c jeden.

139. Silver Cakes.

1 lb cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla, 8 bílků, $\frac{1}{2}$ Pwt. soda, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka, Vanilla, 1 lb mouky, 1 Pwt. Cream Tartar. Pečou a pracují se jak jiné Silver Cakes (jak udáno v předpisu č. 127) a též se za stejnou cenu prodávají.

140. Gold Cakes.

1 lb cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla, 12 žloutků, $\frac{1}{2}$ Pwt. soda, $\frac{1}{4}$ Pt. mléka, Lemon, 1 lb mouky a 1 Pwt. Cream Tartar. Pracují a pečou se, jak udáno v předpisu číslo 123.

141. Marble Cake.

2 lb cukru a 2 lb másla se utře až úplně lehké, vpracuje se tam 20 vajec v malých dávkách, pak 2 lb 2 Oz. mouky. Massa se rozdělí na tři díly. Polovička se nechá jak je. Jedna čtvrtina massy se obarví $\frac{1}{4}$ lb čokoládou a Vanillou, druhá čtvrtina se obarví červeně a dá se příchut' jahodová (Strawberry Extract) neb malinová (Raspberry Extract) a pak se to dá na plech ve způsobě jak udáno v předpise číslo 129. Chladná pec.

142. Large Sponge Cake.

18 žloutků se utluče s 1 lb práškového cukru; bílky s 10 vajec se utlučou na sníh a čtvrtina toho sněhu se zmíchá se žloutky a cukrem, pak se do massy lehce zmíchá 1 lb ozimky, ($\frac{1}{2}$ lb škrobu, (Cornstarch) a $\frac{1}{2}$ lb ozimky je lepší) přidá se ostatní sníh. Lemon neb Vanilla. Pečou se ve velikých mísách v mírné peci.

143. Devils Cake or Food.

(Výňato z Bakers Review, N. Y.

1 lb žlutý, hrubý cukr, 6 Oz. sádla, 2 vejce, $\frac{1}{4}$ Pt. podmáslí neb kyselého mléka, $\frac{1}{4}$ lb Cocoa, $\frac{3}{4}$ lb mouky, lžíčka sody. Soda se proseje s moukou. Cukr, sádlo a vejce se protře, přidá se tam pak roztažený Cocoa (ne čokoláda), dobře se tam vpracuje, pak podmáslí neb kyselé mléko, pak mouka se sodou a zmíchá se vše. Může se přidat více mléka, bude-li zapotřebí na volnou massu. Pečou se v Jelly Cake Plates.

144. Devils Cake (Chicagský způsob).

4 Oz. Cocoa, $\frac{1}{2}$ lb práškový cukr a $\frac{1}{2}$ Pt. mléka. Cocoa se dá roztajit, pak se tam zmíchá cukr a mléko. Nechá se to stát. Pak se v míse propracuje jako na Wine Cakes. 1 lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla, 6 vajec, $\frac{3}{4}$ Pt. mléka, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, Vanilla a když vše je lehké, zmíchá se tam hořejší, přidá se pak $1\frac{1}{2}$ lb mouky a $\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar. Dají se do formiček jako Wine Cakes, pečou se v chladné peci. Po pečení se glazírujou Caramel glazurou a prodávají se po 10c kousek.

145. Soft Ginger Bread.

(Měkké perníkové čtverečky).

$\frac{3}{4}$ lb sádla, $\frac{1}{2}$ lb žlutý C cukr, 4 vejce se dobře protře. Pak 1 Qt. molasses, 1 Qt. vody, 4 Pwt. sody, ginger. Dobře

se vše rozmíchá. Pak $3\frac{1}{2}$ lb mouky. Toto dá jeden plech. Plech se dobře namaže, massa se rovně po plechu rozetře a peče se v mírné peci. Po pečení se vykrájí 3 až 8 kousků a prodávají se po 10c.

146. Hard Ginger Bread.

Tvrdý perník k strouhání. Užívá se do omáček.

1 lb žlutý C cukr neb bílý A cukr, 6 Oz. sádla, 3 vejce. Pak 2 Qt. molasses, 1 Qt. vody, 4 Oz. sody, Allspice, Cinamon, Ginger a mouky tolik, by bylo tuhé těsto. Vytlačí se prkénkem zvláště k tomu dělanému, (Ginger Bread Boards), peče se v teplé až mírné peci a prodává se dle libosti.

147. Hard Ginger Bread.

$\frac{1}{2}$ lb žlutý cukr, $\frac{1}{2}$ lb sádla, 1 Qt. molasses, 1 Pt. vody, 2 Oz. sody, koření, $4\frac{1}{2}$ lb mouky. Dělají a pečou se jako číslo 146.

148. Ginger Cakes.

$6\frac{1}{2}$ Oz. Cukru, $2\frac{1}{2}$ Oz. sádla, $\frac{1}{2}$ Pt. molasses, $\frac{1}{2}$ Pt. vody, 1 Pt. mléka, $\frac{3}{4}$ Oz. sody, 3 vejce, Ginger, 2 lb mouky. Cukr a sádlo se protře, přidá se tam molasses, voda, mléko, soda a koření, rozmíchá se; pak mouka, smíchá se znova a naposledy až vejce se tam vpracují. Pečou se ve vymaštěných a poprášených Angelfood Pans. Tato massa dá 8 kousků. Prodávají se 5c kousek.

149. Washington Cakes.

1 lb A neb C cukru, $\frac{3}{4}$ lb sádla, 3 Oz. sody, $\frac{3}{4}$ Qt. molasses, 2 Qt. vody, 4 lb kejkových zdroiků (kriml) malé i velké hrozinky dle potřeby, Ginger, Allspice, Cloves, Cinamon, 4 lb mouky. Plechy na toto upotřebené mají láti okrajek o 1 inch vyšší. Plechy se olemují pájovým těstem, massa se dobře v tom rozetře a peče se vše v mírné peci.

Washington Cake massa se pracuje jak udáno v předpisu na Crumb Cakes (krumlíčky). Po pečení a vychladnutí se přetře výrobek glazurou a vyřežou se kousky, by se mohly prodávat buď po 5 neb 10 centech. S této massy se mohou též dělat Washington Cup Cakes, které se vykapou do vroubkovitých formiček (Scalloped Patties) a prodávat pak 10c tucet aneb se upečou na obyčejných plechách (bez pajového těsta) a vyřežou se pak čtverečky $2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$, neb podlouhlé, neglazírované, 4 inche dlouhé a $1\frac{1}{2}$ široké.

150. Golden Rod Cakes, (15 kousků po 15c.)

3 lb cukru, 2 lb másla, 30 vajec, Vanilla, 4 lb mouky, 4 Oz. Baking Powder. Massa se musí třít a pracovat jako Pound Cakes. Tříhranné formičky (Golden Rod Cake Pans) se vymažou a vypráší, upečou se v mírné peci. Po pečení se natrou na půl bílou glazurou, druhá půlka čokoládovou.

151. Golden Rod, (15c kousek; dle E. Brauna)

1 lb cukru, 10 Oz. másla, $\frac{1}{2}$ Pt. vajec, 1 Pwt. soda, lžička Vanilly, 20 Oz. mouky, 2 Pwt. Cream Tartar. Pracují se jako číslo 150.

152. Golden Rod, (10c kousek; dle E. Brauna.)

1 lb másla a sádla, $\frac{1}{2}$ lb cukru, 10 vajec, $\frac{3}{4}$ Pt. mléka, šťáva a kůra s 2 oranges (pomarančů), 2 lb mouky, 1 Oz. Baking Powder.

153. Golden Rod, (6 kousků, 10c kousek.)

1 lb 2 Oz. práškový cukr, $\frac{3}{4}$ lb másla a sádla, každého polovičku, 1 Pt. vajec, Vanilla, $\frac{1}{2}$ Pt. mléka, $1\frac{1}{4}$ lb mouky, 1 Oz. Baking Powder. Mírná pec, to jest asi 350 stupňů tepla dle Fahrenheit. Vše ostatní jako v předpise 150.

Vánoční výrobky.

Bílý marcipán, medové zboží, pepřovky a podobné.

Poznámka: Výrobky které se nazývají zde v Americe jmenem marcipán, nejsou výrobky známé pod tímto jménem v Evropě. nýbrž laciné massy, s kterých se vysekají výrobky různého tvaru jako zvířata, lístky, podoby mužů i žen, Mikoláše a podobné a dle toho by bylo lépe nazvat podobné věci vánoční výrobky (Christmass Cakes neb Cookies), ale jelikož jsou známé pod jmenem marcipán, uvádím též toto jméno.

154. Marcipan or Christmas Cookies.

6 lb cukru, 3 Qt. mléka, 3 Oz. Ammonia, 2 Oz. Anise Seed, 12 lb mouky. Mléko s A cukrem se roztají, trochu toho mléka se nechá na roztajení Ammonia, vleje se pak do massy, dá se tam Anise (semeno neb Extract) a mouka a zmíchá se vše lehce. Vysekají se pak výrobky různého tvaru, omejou se před pečením vodou a pečou se v dosti teplé, ne však moc horké peci. Po pečení se nechají vychladnout a u českých pekařů je zvykem, přetřít konce neb i prostředky rozříděnou červenou neb žlutou barvou a pak se dle libosti okrašlují. V pekárnách jinonárodovců se po vychladnutí přetřou glazurou a namáčí konečky do různobarevného cukru.

V českých pekárnách vyrobené a pro Čechy dělané výrobky se přetřou barvami takto: Barva červená neb žlutá se promíchá žloutkami s vajec tak aby měla pravou barvu a byla dosti řídká a pak se malým štětcem na ty místa co vyrabitel chce a pak se vše dobrou bílkovou glazurou okrašluje. Jinonárodovci přetřou jak již udáno vý-

robek glazurou a mají připravený různobarevný cukr, každý druh v jiné nádobě a pak namáčí konečky výrobku do toho tak aby každý kousek měl jinobarevný cukr. Na barvení cukru naleznou čtenáři předpis v této knize. Prodávají se pak buď 15 až 20e libra, neb 1c kousek neb od 5c až do dollaru, dle velikosti výrobků a ozdob užívaných.

155. Marcipan (Christmas Cookies.)

11 lb A cukru se nechá roztajit ve 2 Qt. vlažné vody asi 2 neb 3 hodiny aneb i celou noc. 2½ lb sádla se dá roztajit na teplé místo tak aby sádlo bylo pouze roztajené, (ne teplé neb horké, což by škodilo výrobku). Po dosti dlouhém ustání cukru s vodou se tam dá roztajené sádlo. Pak ještě 1 Qt. vody a 3 Oz. rozmočeného Antmonia, Anise a 22 lb mouky a vše se lehce zmíchá a vyseká pak jak zní předpis 154. Na dělání předpisu 154 se má užívat mléko, kdežto se užívá na tento předpis voda, jelikož mléko musí vynahradit mastnotu v předpise 154 a v předpisu tomto je dost mastnoty, by byl výrobek slušný. Oba tyto předpisy musí se výdarit.

156. Honey Cake Stock.

(Zásoba na medové výrobky.)

Může se na chladném místě uschovat od 1 týdne až do celého roku.

1 gallon medu se uvaří až je jednou dobře provařený; zmíchá se tam pak ½ lb sádla a 1 Qt. vody a dost mouky, by bylo těsto dosti ale ne tůze moc tuhé. Mouky se užívá dvě třetiny ozimky a jedna třetina žitné. Prosmíchá se vše dobře a uschová tak dlouho v chladném místě až se potřebuje. Toto se nazývá zásoba neb anglicky Honey Cake Stock. —

157. Honey Cakes and Hearts.

Vezme se 10 lb hořejí udané massy v zásobě (Honey Cake Stock) a dobře se do toho vpracuje 1 Oz. sody, ¼ Oz.

Ammonia, $1\frac{1}{2}$ Oz. Cinnamon, $\frac{1}{2}$ Oz. Cloves, $\frac{1}{2}$ Oz. Allspice a $\frac{1}{2}$ Oz. Mace. Vše se dobře propracuje, by bylo stejno-
měrné rozdělení a pak se s toho vysekají buď podlouhlé
čtverečky (Honey Cakes, Lebkuchen) neb jiné výrobky
různého tvaru, jako jsou srdce, koníky, panáky, panny a
podobné. Mírná pec. Po pečení se přetřou dokud horké,
buď připraveným řídkým smíšeným cukrem s vodou neb
připravených (jako na omývání chleba) škrobem a prodá-
vají se dle velikosti výrobku od 1c až do dollaru.

158. Baseler Lebkuchen.

Do předešlého se ještě vpracuje $1\frac{1}{4}$ lb mandlí a citro-
nátu. Vyráží se na jeden plech 4 lb, které se rozválí ve
velikosti plechu, dají se na plech, upečou a po pečení se
vykrájí 21 kousků, které se prodávají po 5c.

159. Peppernuts (Peřovky medové).

Užívá se na ně předpis číslo 157, pouze se přidá na kaž-
dou libru těsta 1 žlodek, který se do massy vpracuje a
trochu bílého pepře. Vyřezají se pak kousky, s kterých
se udělají hady tak silné jako prst a s těchto se pak vykrá-
jí kousky asi $\frac{3}{4}$ inche silné, odsadí se na plech sekanou
stranou a upečou. Prodávají se 12 až 15c libra.

160. Honey Cakes.

2 Qt. molasses a 1 Pt. vody se uvaří a během vaření
se tam zmíchá 5 lb ozimky. Nechá se to pak trochu vy-
chladnout. Přidá se tam $\frac{1}{2}$ Pt. vody a 5 Oz. sody a vpra-
cuje se tam řádně. Přidá se mletý neb tlučný Cardamom
a Cinnamon. Naposled 1 gallon medu a 14 lb mouky. Vy-
válí se ihned, vyseká jako jiné medové zboží a též se tak
prodávají.

161. Honey Peppernuts (Medové peřovky).

Dělají se dle předpisu 160, Cardamom se pouze vyne-

chá a dá se místo toho trochu bílého pepře, Cloves, Allspice, dobře rozsekané mandle a Citronát a dělají se pak stejně jak udáno v předpisu 159.

162. Common Peppernuts (Obyčejné laciné pepřovky.)

6 lb A cukru, 2 lb sádla, 16 vajec, 2 Oz. Ammonia, 9 Oz. sody, 4 Qt. molasses, 3 Qt. vody, Cinnamon, Allspice, Cloves, 6 lb ovoce, (totiž mandle, Citronát, Walnuts), trochu Anise a mouky tolik, by bylo těsto prostředně tuhé. Pracují se pak jako jiné pepřovky a prodávají od 10 do 12c libra. —

163. Black Fruit Cakes (nejlepší jakosti.)

2½ lb C cukru, 2½ lb práškového cukru, 4 lb másla, 5 lb mouky, 8 lb sultánek, 12 lb Currants, 1½ lb citronátu, 50 vajec, ½ Pt. rumu neb brandy nejlepší jakosti, ¾ Pt. molasses, 3 Oz. Cinnamon, 1½ Oz. Cloves, 1½ Oz. Allspice, 1½ Oz. Mace, ¾ Oz. Ginger.

Ovoce se dá do mísy (bowl) a smíchá se s polovičkou udaného koření, rumem neb brandou a molassesem. Vše ostatní se dobře utře a pak se tam přidá ta massa v druhé míse a polovička mouky. Protře se vše řádně a naposled se tam vmíchá ostatní mouka. Kulaté misky různé velikosti od 6 do 16 inchů se namažou, vypapírujou, massa se do nich dá a pečou se v chladné peci. Po vychladnutí se prodávají 30 až 35 centů libra. Dělají se většinou o Vánocích, a když se všecky neprodají, uloží se na chladné, suché místo a prodávají se dle poptávky. Vydrží po celý rok, aniž by se zkazily neb splesnivěly a mohou se vždy prodávat jako čerstvé, neboť mají vždy stejnou chuť, at' úplně čerstvé neb již starší.

64. Cheap Black Fruit Cake (Laciná massa.)

3 lb žlutého cukru, 1½ lb másla, 1 Qt. vajec, 1 Qt. molasses, 1 Qt. vody, Currants a Citronat dle potřeby, 3 ½ lb mouky a 2 Oz. Baking Powder.

Pečou se v stejných formičkách neb miskách, jak udáno v předpise 163, musí se však brzy prodat neb nevydrží dlouho. Prodávají se 15 až 20 centů libra.

165. Black Fruit Cakes. Dobré.

2 lb žlutého cukru, 2 lb másla, 20 vajec, 1 Pt. moias-ses, 6 Oz. Allspice, 6 lb sultánek, 2 lb Citronát, 6 liber Currants, $\frac{1}{2}$ Pt. vína (Sherry Wine), $2\frac{1}{2}$ lb mouky. Pracují se a prodávají, jak udáno v předpise 163.

166. White Fruit Cakes.

$4\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, 3 lb másla, 1 Qt. vajec, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, 1 Qt. mléka, 2 lb Citronat, 6 lb Currants, 4 lb sultánek, Lemon, 8 lb mouky, $\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar. Pracuje se a pečou jako Fruit Pound Cakes. Prodávají se 25 do 30c libra.

167. Springerle.

2 lb práškového cukru, 9 vajec se dobře protře. Pak 1 Oz. Anise Seed a 1 Pwt. Ammonia. Naposled $2\frac{1}{2}$ libry mouky. Vytlačí se do zvláště na to připravených formiček, které se musí poprášit (Springerle Boards), vezmou se pak ven, oddělí se od sebe, dají na plechy, nechají se asi 6 hodin na plechách uschnout, pečou se v studené peci. Prodávají se 15 centů libra.

168. Schaum-Confect.

(Vánoční sněhové).

1 Qt. bílků se utluče na tuhý sníh, během tlučení se tam vtluče 1 lb práškového cukru a trochu dobré Vanilly. Když tuhé, smíchá se ještě lehce do massy 6 lb cukru. Vytlačí se pak na papír ve způsobě třešní, jablek, jiného ovoce, panáků a pannen a jiné. Na výrobu toho je žádoueno dobrého učení a cviku, jelikož každý kousek se

musí několikrát dělat, by slušně vypadal a byl jmenu podobným, musí se též přiměřenými barvami obarvit, a když vše hotové, dá se to do pece pouze uschnout, ne upéci a musí býti pec úplně studená a uležená, by bylo zboží úplně bílé. Začátečníkům bych neradil toto zboží dělat, jelikož patří k tomu dobrá ruka a dobré cvičení, nežli se někdo může odvážit toto dělat a necvičený člověk více pokazí, nežli udělá k potřebě, a může toto zboží od cvičených cukrářů laciněji koupit.

169. Pies. [Páje] Těsto na všechny druhy.

2 lb ozimky, 1 $\frac{3}{4}$ lb sádla a másla, 1 Pt. vody, trochu soli.

170. Pie Dough.

2 lb ozimky, 1 lb sádla, trochu soli, 1 Pt. vody. Obě tyto massy se pracují stejně. Mouka se smíchá se sádlem neb máslem, osolí se a voda se tam dá a lehce se vše smíchá. Talířky 9 inchové se tímto těstem vyloží, naplní ovocem dle toho, jaký druh se má udělat, přikrejou se jiným plátkem samotného těsta, který musí mít známénka druhu obsaženého ovoce ve vnitř, propíchá se trochu, by pára s ovocem mohla během pečení ucházet a pak se prodávají ovocné (Fruit Pies) 10 až 12 centů jeden; s měkkým, volným plušením (Soft Pies) 14 až 15c. Jak jablkové, meruňkové, borůvkové, broskvové a jahodové se připravují, ví snad každý, není třeba to zde uvádět. Sušené ovoce se musí převařit ve vodě, přidá se cukr a koření dle toho, jak se který druh má jmenovat a jaké ovoce je užíváné.

171. Mince Meat for Pies.

5 lb dobrého polévkového masa se uvaří s 6 Qt. vody a 2 Oz. soli. Nechá se to pomalu vařit. Maso se pak drobounce rozseká zároveň s 2 pecky (2 pecks) oloupaných

jablek, 1 lb rozsekaného hovězího tuku (Suet), 1½ lb rozsekaný citronat, 5 lb hrozinek, 5 lb Currants, 4 lb cukru, 3 Oz. Cinnamon, 2 Oz. Cloves, 1 Pt. dobré brandy neb rumu a pak vyvařenou šťávou z masa vše řádně smíchá a nechá ustát. Když se to má potřebovat na plnění pajů, rozředí se vše vodou neb cidrem (jablkový mošt). Též se užívá na Mince Pies sušený Mince Meat (Condensed Mince Meat), na který se nalézá návod k užívání v každém paklíčku.

172. Lemon Cream. (Na plnění pajů řídkých.)

1 Qt. vody a ¾ lb cukru se uvaří.

4 žloutky, 2½ Oz. Cornstarch, 2 Lemons se smíchají v nádobě dohromady, totiž Lemons se ostrouhají, šťáva se vypresuje do toho a ostrouhaná kůra se tam též dá. Když se voda a cukr vaří, dá se tam ostatní, řádně se smíchá, nechá se vychladnout a pak se plní tím paje.

173. Custard. (Na plnění 5 pajů.)

10 vajec, 10 Oz. cukru a 4 Oz. Cornstarch se protluče asi 5 minut v nádobě. Přidá se 2 Qt. mléka a trochu Vanilly. Paje musí být během té doby již v peci a pak se vyplní touto massou, která se dá do koflíčku plechového (Pie Filler with 1 lip) a vyplní se 5 pajů tím. Když upečené prodávají se od 12 do 15 centů jeden.

174. Pumpkin Pies.

Na 1 lb Pumpkins (česky tykev) se bere ¼ lb cukru, 2 vejce, 1 Pt. mléka, Ginger, Cinnamon, trochu soli a 1 lb mouky. Vše se dobře prošlehá a plní se tím paje na způsob předpisu 173.

175. O užívání zavařeného ovoce. (Canned Fruit.)

Všecko zavařené ovoce se může užívat k děláni pajů tak dobře, jako čerstvé, kdýž, jakmile se otevře, se vše

vysype z mísy, dá se tam trochu soli a trochu Mace a Cinnamon; cukr dle chutě a budete mítí paje jako z čerstvého ovoce. Všecko zavařené ovoce potřebuje sůl, jelikož sůl dostane zpět na zavařeném ovoci pravou, čerstvou příchut', kterážto ovocná příchut' se při zavařování ztratí.

Kvasnicové a máslové sváteční výrobky.

176. Coffee Cakes. (Kávové buchtíčky.)

Udělá se kvásek (sponge) z 1 Qt. vody a $1\frac{1}{2}$ Oz. kvasnic (Compressed Yeast) a dosti mouky, by byl kvásek prostředně tuhý. Teplota upotřebované vody se řídí dle počasí. Když je kvásek dost zralým, vleje se tam 1 Qt. vody. Odváží se na děláni těsta: $1\frac{1}{2}$ lb A cukru, $1\frac{1}{2}$ másla a sádla, trochu Egg color, 4 vejce, 1 Oz. soli, Mace, Vanilla neb Lemon, promíchá se s kváskem a přidá se dost mouky, by těsto bylo středně tuhé. Těsto se nechá vykynout a pak se odváží. Na čtverhranné buchtíčky (Coffee Cakes) se odváží 1 lb 2 až 1 lb 4 Oz. udělá se čtverhranné, nechá se nakynout, rozválí se, by přišly 4 stejně velké kousky na plech. Nechá se dokynout, posypou se sypáním (Streussel), (na který předpis naleznete jinde v této knize) a pečou se v teplé peci.

177. Stollen.

Vezme se hořeji udané těsto, vpracují se tam hrozinky a citronat a trochu více mouky, by bylo těsto tuhé. Udělají se podlouhlé na konci zašpičatělé kousky, nechají se nakynout, prostředek se rozválí, natře se mastnotou, přeloží se, smáčkne na tenké straně a odsadí se ve způsobě pülmesíce na plech. Když kynutý, přetře se vejcem a peče se v dosti teplé peci.

178. Turk Heads, (německy Napf-kuchen.)
(Česky bábovky.)

Udělá se kvásek z 1 Qt. mléka vlažného a 2 Oz. kvasnic a tolik mouky (patentky), by bylo průměrně tuhé. Nechá se dobře vykynout a když dost uzrálé, dá se na děláni těsta: 1 lb práškového cukru, 1 lb másla, 6 vajec, Mace a Vanilla a $\frac{1}{2}$ lb brozinek a citronatu, což se dobře vše dohromady protře, dá se pak do kvásku (sponge) a vpracuje se tam tolik mouky, co potřeba, by bylo těsto prostřední, ne moc volné ani tuhé a odváží se ihned do připravených dobře vymazaných bábovek, 1lb do jedné, nechá se v nich vykynout a pečou se v mírné, ne však chladné peci. Kdo chce udělat ještě lepší, může nasypat do bábovek rozemleté mandle. Prodávají se pak za 15c kousek.

179. Turk Heads.

Na $1\frac{1}{2}$ lb těsta na sváteční buchtíčky (Coffee Cake Dough) se vezme a dobře protře: $2\frac{1}{2}$ Oz. cukru, 4 Oz. másla, $\frac{1}{2}$ Pt. mléka, Vanilla, Mace, sekané mandle, hrozinky a je-li zapotřebí, trochu mléka. Vpracuje se do těsta, by bylo prostředně tuhé. bábovky se asi na $\frac{3}{4}$ naplní, nechají se kynout a pečou se v mírné peci, 15 centů kousek.

180. Sváteční věnce. (Wreaths.)

Vezme se 5 liber těsta na buchtíčky (Coffee Cake Dough). Rozválí se. Na polovičku toho těsta se dá v malých hromádkách $\frac{1}{2}$ lb másla. Ta část, která je hladká, se přeloží přes onu polovičku prošpikovanou máslem. Vyválí se znova. Konce se přeloží pak do prostřed, by se setkaly a rozválí se opět. Odstaví se pak na půl hodiny na chladné místo. Za půl hodiny se opět tak rozválí a složí a nechá se zase $\frac{1}{2}$ hodiny stát. Při třetím válení se roz-

válí úplně, vyřeže se 6 stejně velkých kousků a tyto kousky se rozdělí ještě na tři díly, které se pak spletou jako na housky, odsadí na plech ve způsobě pletených věnců, nechají vykynout, přetřou se pak vejecmi a pečou v dosti teplé (ne horké) peci. Prodávají se 15c kousek.

181. Hot Cross Buns. (Dělají se na Velký Pátek.)

Vezme se těsto na Coffee Cakes, dá se tam hodně malých rozinek (Currants), vyválí se po uzrání těsta kulatě, odsadí na plech dost daleko od sebe, dají kynout a když na půl kynuté, proseknou se šornou (scraper) přes kříž na prostředku, dají dokynout, přetřou vejecmi a pečou se v horké peci. Prodávají se 12c tucet.

182. Filling for Cheese Cake. (Plnění na tvarohové buchtičky.)

Na plech se odváží 2½ lb těsta, dobře se rozválí, aby byl plech pokryt. Plnění se dělá pak takto: 1½ lb práškového cukru, 3 Oz. Cornstarch a 3 Oz. patentní mouky se dohromady prosejí do mísy. Pak v jiné míse se protře skrze síto 2 Qt. tvarohu, Vanilla, Mace, 8 vajec se dobře protře s ½ lb máslem, dá se do tvarohu a protře. Když protřené, vpracuje se tam hořeji udané plnění. Pak se utluče 8 bílků na tuhý sněh a přimíchá se lehee do všeho. Na těstu, co je na plechách, se udělá malý okrajek, by se tam mohlo plnění dát, plnění se tam natře asi na prst silně, nechají se dokynout a pečou se v mírné peci. Po pečení a vychladnutí se vykrájí 8 kousků z jednoho plného plechu a prodávají se za 10c kousek. Mohou se před pečením trochu posypat malými hrozkami.

183. Streussel. (Sypání na buchtičky.)

¼ lb cukru, ½ lb másla a 1 lb mouky se dohromady smíchá, by byly z toho drobounké púčičky a když buchtičky (Coffee Cakes) jsou dost kynuté, přetřou se roztajeným máslem a posypou se hořejším.

184. Swedish Butter Biscuits. (Švédské máslové biskety.)

Vezme se asi $4\frac{1}{2}$ lb ozimky, $\frac{3}{4}$ lb cukru, 3 Oz. sádla, 3 Oz. kvasnic, 1 Qt. studeného mléka a $\frac{1}{2}$ Oz. soli a udělá se těsto, které se nechá trochu nakynout. Pak se rozválí, dá se do prostřed $\frac{3}{4}$ lb dobře vypraného másla, těsto se přeloží a přeloží se ještě jednou, vždy ve prostřed, by bylo čtvernásobné. Rozválí se pak a nechá se asi 5 až 10 minut stát na chladném místě. Vezme se pak, rozválí stejně a přeloží jako ponejprve, nechá se opět stát asi 10 minut a pak při třetím rozválení se rozválí úplně, úplně tence, vykrájí se pak čtverečky, asi $2\frac{1}{4} \times 2\frac{1}{2}$ inches, dva konce se přeloží do prostřed a nechají se pak kynout (ne tak mnoho, jako na obyčejné biskety), do prostřed se dá pak trochu Lemon Filling a pečou se v horké peci. Prodávají se za 12 do 15c tucet. Mohou se dělat každý den, dobře se prodávají; jsou chutné a ukazují lístky jako Cream Rolls.

185. Boston Brown Bread.

1 lb, 14 Oz. ozimky, 1 lb, 2 Oz. Graham mouky, 12 Oz. žitné, 12 Oz. Cornmeal se proseje do mísy a smíchá dobře. Přidá se pak 12 Oz. žlutý cukr, 12 Oz. sádla, $1\frac{1}{2}$ Oz. sody, 1 Pt. molasses, 2 Qt. mléka a trochu soli. Smíchá se vše řádně, dohromady a pak se naplní 11 formiček na Boston Brown Bread (které možná obdržet u každého Bakers Supply House), a které se před tím dobře vymastí, asi na $\frac{3}{4}$ naplní, přikrejou pukličkou (která je na tyto formy dělaná) a pečou se ihned v teplé peci asi 1 hodinu. Prodávají se 5c kousek.

186. Boston Brown Bread, (na jiný způsob.)

Vezme se $1\frac{1}{2}$ pintu New Orleans Molasses smíchaný s 3 pinty vody. Zamíchá se tam 4 lb hotové úplně připravené mouky (Chapman & Davison Co. Boston Brown

Bread Flour) a smíchá se vše dobře. Formičky se asi $\frac{3}{4}$ naplní, musí být před tím vymaštěné, a pečou se ihned v chladnější peci asi $1\frac{1}{2}$ až 2 hodiny. K děláni těchto se nesmí nic jiného brát, nežli jak udáno, jelikož tato mouka je již patřičně k potřebě připravená. Chce-li někdo udělat Boston Brown Bread vařený parou, dají se formičky do přikrytého kotle, polovic naplněného vařící vodou, aby voda byla asi 2 inche níže nežli puklička formiček. Vaření parou vyžaduje asi stejný čas jako pečení, totiž $1\frac{1}{2}$ do 2 hodin, dle toho, jak je silný oheň a voda se vaří. Když jsou dosti v páře uvařené, dají se pak na několik minut do pece, by dostaly žádoucí kůru. 5c formičky jsou $4 \times 3\frac{1}{4} \times 3\frac{1}{2}$ inebů; 10c $4\frac{1}{2} \times 3\frac{3}{4} \times 6$ inech. V hotelích a restauracích amerických se tento chléb prodává k vepřovému masu s fazolemi (Pork and Beans) a je toto jídlo velmi oblíbené u Amerikánů, zvláště ve státech novo-anglických.

187. Almond Tart. (Mandlový dort.)

Dělá se většinou na zakázku a počítá se za dort z této massy, když je upečený a okrášlení od \$1.50 až do \$2.00).

4 Oz. Almond Paste se dobře protře. V jiné nádobě se propracuje až dobře rozpěněné 1 lb práškového cukru s 18 žloutky; pak se tam vpracuje utřený Almond Paste, na to 10 Oz. mouky, Trochu Mace.

10 bílků se utluče na dobrý sníh a vpracuje se až na posledy [po mouce] do massy. Pečou se v chladné peci asi 45 minut.

U p o z o r n ě n í. Nežli se dá mouka do massy, ostrouhá se citron, dá se tam ustrouhaná kůra citronová a šťáva z citronu se tam vypresuje.

188. Sand Tart. (Pískový dort.)

1 cukru, 16 vajec a 8 bílků se utluče v kotli jako na Sponge Cakes neb Ladyfingers. Když dost tuhé, přidá se Vanilla a 1 lb mouky. Naposled 10 Oz. dobrého roztaje-

něho másla a smíchá se lehce šlehačkou. Velké mísy, které musí být namazané a vypapírované, se naplní asi $\frac{3}{4}$ plné. Chladná pec. Dělají se pouze na objednávku na svatby. Za dort tak veliký, jak je massa v tomto předpisu, se mají dostat \$2.00, když je dort okrášlen.

189. Bread Tart.

(Chlebový dort.)

6 Oz. Almond Paste se dobře protře s 3 vejci a $\frac{1}{2}$ lb cukru, pak se tam vpracuje při stálém tření 18 žloutků (vždy po dvou se tam vpracují). V jiné nádobě se trochu promočí rumem 6 Oz. chlebových bílých zdobků, trochu rozsekaného citronátu, Mace. Když promočené (ne rozmocené), vmíchá se to do massy a přidá se $\frac{1}{2}$ lb mouky. Naposled 6 dobře na sněh ušlehané bílky se tam lehce smíchají. Pečou se stejně jako mandlový dort a prodávají se za stejnou cenu.

Drobné výrobky.

190. Ginger Snaps.

(Zázvorky.)

3 lb pískového cukru, $1\frac{1}{2}$ lb sádla se utře. Pak 2 Qt. molasses, 1 Qt. vody, 4 Oz. sody, Ginger (zázvor tlučený neb mletý), 11 lb mouky.

Rozválí se a vysekají obyčejným $1\frac{1}{2}$ inchovým kulatým sekáčkem (Plain $1\frac{1}{2}$ inch Cake Cutter). Dají se na lehce mazané plechy a před pečením se omejou vodou. Pečou se v dosti teplé peci. 10c libra.

191. Ginger Snaps.

(Lacinější.)

4 lb cukru (polovic C neb A a polovic pískového), 4 lb sádla, 1 gallon molasses, $\frac{3}{4}$ vody, 5 Oz. sody, 4 lb Ginger, 18 lb mouky. Dělají se jako v čís. 190.

192. Ginger Snaps.

1½ lb žlutého cukru, 2lb sádla, 1 Qt. molasses, ½ Pt. vody, 4 Pwt. sody, Ginger, 4 lb mouky. Jako číslo 190.

193. Lemon Snaps.

(Obyčejné lemonové.)

5 lb pískového cukru, 1¼ lb sádla, 10 vajec, 1 Oz. Ammonia, 1 Pt. mléka, Lemon, Mace, 6½ lb mouky. Pracují se, jak udáno na dělání Lemon Cakes, vysekají se 1½ inchovým obyčejným sekáčkem, nežli se dají péci, přetřou se mlékem a pečou v dosti teplé peci. Prodávají se 12 centů libra.

194. Lemon Snaps.

(Lepší druh.)

6 lb pískového cukru, 1 lb 2 Oz. sádla, 1 lb 2 Oz. másla, 5 vajec, 1 Oz. Ammonia, ¾ Qt. mléka, Lemon, Mace, 8 lb mouky. Pracují se a prodávají jako č. 193.

195. Fancy Lemon Snaps.

(Křehké, nejlepší druh.)

4 lb pískového cukru, 2 lb másla a sádla, 12 vajec, ½ Pt. mléka, 1 Oz. Ammonia, Lemon, Mace, 6 lb mouky. Jako číslo 193. Prodávají se 15c libra.

196. Crisp Lemon Snaps.

3 lb práškového cukru, 1 lb másla, ¼ lb sádla, 4¼ lb mouky a 2 Oz. Baking Powder se promíchá jako sypání (Streussel), udělá se jamka ve prostřed, do které se natluče 10 žloutků neb 4 vejce, ¾ Pt. mléka se tam pak dá, lžíce Lemon Extract a ¼ Oz. Ammonia (roztajené s mlékem). Vše se promíchá, vyseká se pak a peče.

197. Vanilla Wafers.

1 lb práškového cukru, 11 vajec, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, Vanilla, Egg Color, $1\frac{1}{2}$ lb mouky, $\frac{1}{2}$ Oz. Cream Tartar. Vše se dobře propracuje a dá se do pytlíku a vytlačí se na mazané nepřášené plechy a pečou se v mírné peci. Prodávají se 12 až 15c libra.

198. Vanilla Wafers.

(Lepší druh.)

3 lb práškového cukru, $1\frac{1}{2}$ lb másla, 5 vajec, Vanilla, Egg Color, Mace, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, 1 Qt. mléka, 4 lb mouky a 1 Oz. Cream Tartar. 12 do 15c libra. Třou se jako na Sponge drops a pak se pracují jako číslo 197.

199. Vanilla Wafers.

$2\frac{1}{2}$ lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb sádla, $\frac{1}{2}$ lb másla, Vanilla, Egg Color (žádné vejce) $\frac{1}{2}$ Oz. sody, 1 Qt. mléka, $3\frac{1}{4}$ lb mouky, 1 Oz. Cream Tartar. Pracuje se jako číslo 198 a vytlačí jako jiné. Mírná pec. 12c libra.

200. Butter Taffy.

(15c. libra.)

1 lb práškového cukru, 14 Oz. másla, 4 vejce, 1 Pt. molasses, trochu sody, Vanilla, Cinnamon, 2 lb mouky. Pracuje se jako Vanilla Wafers. Vytlačí se na suché plechy, posypou Cocanutem a pečou v chladné peci.

201. Nut Drops.

(20 do 25c. libra.)

2 lb práškového cukru, 1 lb 10 Oz. másla, 12 vajec, Vanilla, Cinnamon, 2 lb ořinky a $\frac{1}{2}$ lb patentky mouky. Pracují se a vykapají jako Vanilla Wafers, posypou Peanutsemy a pečou v mírné peci.

202. Anise Drops.

[Anis Blaetzchen.]

28 vajec se utluče s 4 lb práškového cukru jako na Sponge Cakes. Když dost utlučené, přidá se Anise (buď semeno neb Extract) a 4 lb mouky a trochu suchého, tlučného Ammonia, (asi na špičku nože). Plechy se lehce namažou a popráší a mouka se pak omete. Massa se dá do pytlíku s obyčejnou trubičkou a vytlačí se hromádky ve velikosti čtvrt dollaru na plechy. Nechají se pak usušit až mají kůrku na vrchu a pečou v mírné peci. Mohou se též vytlačit ve způsobě věnečků neb jako S a prodávají se za 15 až 20c libra.

203. Coconut Wafers or Taffy.

[15 až 20c. libra.]

2 lb práškového cukru, $\frac{1}{2}$ lb másla, $\frac{1}{2}$ lb sádla, egg Color. (žádné vejce, žádné koření ani příchut'), 1 Qt. mléka, 2 lb Ceylon Macaroon Coconut, $\frac{1}{2}$ Oz. sody, 3 lb mouky a 1 Oz. Cream Tartar, (Cream Tartar se může dát, může se ale také vynechat, výsledek je stejný). Plechy se úplně lehce namažou a massa se dá do pytlíku s číslo 4 zoubkovitou trubičkou (Canvas Bag and No. 4 Tin Star Tube) a vytlačí se na plechy asi 2 inches dlouhé a pečou se v mírné peci. Mohou se též menší zoubkovitou trubičkou dělat jiné figury jako věnečky, S a podobné. Je to velmi chutný výrobek a prodává se výborně.

204. Macarons.

[Makarony obyčejné.]

2 lb Almond Paste se utře s 2 lb práškového a $\frac{1}{2}$ lb pískového cukru a vpracuje se tam během tření asi 1 Pt. bílků. (Mnoholi bílků massa přijme se nedá určitě udat, dá se tam pouze tolik, by massa se v peci nerozbíhala, ani moc do výšky nevypoukla). Pak Vanilla a 3 Oz. mouky.

Dají se do pytlíku s obyčejnou trubičkou a vytlačí na papír asi jako půl dollaru veliké a pečou v chladné až studené peci. Po upečení se odmočí od papíru a prodávají za 40c libra. —

Jiné předpisy potřebné v pekárnách.

205. Výroba vejcové barvy.

[Egg Color.]

Na jeden gallon vlažné vody se vezmou 4 Oz. práškové žluté barvy nejlepší jakosti. (Hygeia Dry Egg Color, kterou možná obdržet u Bakers Supply House). Teplá voda se nejdříve dá do nějaké nádoby, zamíchá se tam prášek a je nejlepší barva. Nechá-li se asi 2 dni stát, má mnohem větší sílu. Tento prášek je od výrobitelů zaručen, že neobsahuje žádnou zdraví škodlivou látku a je čistě bylinný a neškodný, barví dobře a je snadno roztajitelný a pekaři mohou udělat za \$2.50 čtyry gallony tekuté barvy sami za několik minut, kdežto za koupenou, hotovou platí \$2.50 za jeden gallon. Užívá se na přibarvení vajec, když jsou mocbledé, na barvení Custards a podobného.

206. Caramel Color.

[Karamelová barva.]

1 lb žlutého C neb bílého A enkru se dá v nádobě přes dobrý oheň a míchá se tím stále až je to černé a tmavý, hustý dým vystupuje a rozpění se massa; když tak daleko, vleje se do toho 1 Pt. vody v malých dávkách při stálém míchání a míchá se tak dlouho až je vše roztajené a pak se dá do dobře uzavřených lahví k další potřebě. Užívá se pak do glazury tolik, by to mělo žádoucí barvu a glazuruje se tím Jelly Cakes (Caramel Cakes.) Při užívání do glazury se přidá Vanilla. Též kuchaři tuto barvu užívají na barvení omáček (Sauces).

207. Egg Albumen.

2 Oz. inportovaného Egg Albumen (jsou to pravé, čisté, sušené bílky) se roztají s 1 Pt. studené vody, ve které se nechají roztajovat 3 až 4 hodiny, třeba až 12 hodin, během které doby se tím několikrát zamíchá, by bylo vše roztažené. Když roztažené, užívají se k děláni Cocoanut Macaroons místo bílků a podobného v časech, kdy nejsou čerstvé bílky k dostání neb jsou přemrštěně drahé. Osvědčily se všude. 1 lb takto roztažených sušených bílků v 1 gallo-nu vody vydá tolik jako 160 čerstvých bílků.

208. Marshmallow Icing.

2 lb Marshmallow Iciline, 2 lb práškového cukru, 1 Pt. teplé vody a $\frac{1}{4}$ Oz. Cream Tartar se utluče v kotly neb mašinou až je vše dobře utlučené a lehké. Nejlépe je užívat k tlučení mašinu, jelikož ručně se to nedá dobře utlouct a trvá to moc dlouho, kdežto mašinou je to utlučené v kratší době. Užívá se pak na děláni Marshmallow Cakes a podobného.

Glazury.

209. Vodová glazura.

Dá se dobře prosátý XXXX cukr (též znám pode jménem Ornamenting neb Icing (Sugar), do hlíněné mísky, přidá se vlažná voda dle potřeby a dobře se dvouma dřevěnými měchačkami protluče. Může se barvit a dávat příchuť dle toho, jak kdo chce glazuru jmenovat.

210. Bílková glazura.

Je pouze XXXX cukr s dosti bílkami dobře protlučený až nic s měchaček neukápně. Přidá se trochu Acetic Acid neb šťáva s lemonu. Užívá se na okrášení výrobků na veselky a podobně.

211. Laciná glazura.

4 Oz. Gelatine se rozpustí v 1 Qt. teplé vody. Když roztajené, procedí se, dá se tam XXXX cukr a $\frac{1}{2}$ Oz. tlučeného kamence (Alum), utluče se dobře a užívá pak na glazírování. Místo Gelatine se může brát bílý klíh, (White Glue). —

212. Chocolate Icing.

[Čokoládová glazura.]

$\frac{1}{2}$ lb Cocoa, $\frac{1}{2}$ Pt. vody se dá na teplé místo až dobře roztajené, zmíchá se tam tolik XXXX cukru, by to mělo patřičnou tuhost.

213. Boiled Chocolate Icing.

[Vařená čokoládová glazura.]

Dá se 1 Pt. horké vody do $\frac{1}{2}$ Pt. čokolády, přidá se 1 lb XXXX cukru, zamíchá se a nechá vařit asi 10 minut, během které doby se měchačkou musí stále míchat, by vše řádně roztajilo. Dá se na výrobky teplá. Upozorňuji pekaře, že mohou obdržet nový vynález na barvení glazur u všech firem pro dodávky pekařských potřeb, kterýžto preparát se běře na barvení glazur a dává glazuře zároveň patřičnou příchut'; chce-li kdo glazírovat s orangeovou glazurou, která by měla mít patřičnou chuť a objedná-li "Orange Icing Cream", bude mít žádoucí barvu i chuť pohromadě. Potřebuje se pouze do glazury tolik toho dát, co je patřičná barva, pak to má i chuť. Tento preparát prodává se ve všech barvách a příchutích jako: Lemon, Strawberry, Caramel, Chocolate a vůbec všech co potřebné.

Upozornění.

Moje zkušenost co pekař a nyníjší má činnost co prodáváč u firmy pro pekařské potřeby, mne nutí podat potřebné vysvětlení pekařům a cukrářům, které budou dle předpisů v této knížce obsažených své výrobky dělat. Předně má každý toho dbát, by užíval nejlepší materiál na děláni, an ze zkušenosti vím, že se to každému vyplatí tím, že obdrží na jeho výrobky lepší a stálejší odběratele, které budou vždy u něj kupovat, když jim zboží zachutná a rádi zaplatí požadovanou cenu. V pádu, že by některý neměl ihned štěstí s děláním něčeho nového, žádouco, by si hned nezoufal a nedal předpisu vinu, neboť se stane, že vyrabitel něco může zapomenout neb dát něčeho tůze mnoho neb málo, neb že má horší druh mouky, vlhčí eukr, nespolehlivou váhu a podobné a též, že když je upotřebená mouka dosti silná, může se brát dle předpisů; jeli však mouka horšího druhu neb slabá, má se brát vždy něco mouky více a méně mléka a bude pomoženo ihned. Slabá mouka vyžaduje též více látek k vyhnání zboží do patřičné výšky. Dobré tření též pomáhá na lehkost a vzhled výrobků a jsem jist, že budou-li se čtenáři dle těchto návodů řídit, že budou míti vždy vzhledné a chutné zboží.

Kdyby však vzdor vší opatrnosti a dobrém pracování se mělo něco nevydařit, žádám, by to ještě jednou zkusily, dali si na vše dobrý pozor a pak snadno každý vynajde, kde chyba vlastně vězí a mohou si to pak poopravit a na příště se dle vlastní zkušenosti řídit. Doufám však, že se to nestane. Víím, že jsem dal několika mým odběratelům

správné předpisy a že se jim to několikráte nedařilo, stěžovali si a já hleděl chybu vynajít a po vynajití se vždy ukázalo, že ne předpis, nýbrž buď cukr neb mouka neb nesprávné pracování bylo vinou všeho. Po dalších pokusech se všem výrobky vydařily.

Podotýkám, že nejsou všechny tyto předpisy ode mne vyskoušené, neboť jsem neměl příležitost k tomu, obdržel jsem je však od nejlepších a nejspolehlivějších zdejších cukrářů, které již po více jak 10 let znám a které se mně zaručily, že ony předpisy jsou úplně správné a že dle nich dělají; nechal jsem je od znalců přehlížet a byly uznané za správné, protož mohu směle za dobrý výsledek ručit.

V pádu, že by se mne byly možné chyby do předpisů vpletly, (což myslím, že se nestalo), žádám mé příznivce, by si neobtěžovali mne na tyto chyby upozornit a budu hledět ony chyby napravit dle mé možnosti.

Bylo by mě potěšením, kdyby mě moji příznivci své mínění písemně zaslali a budu za každý příznivý dopis povděčen.

Zároveň uvádím, že všechny potřeby na dělání dle těchto předpisů. (mimo mouky, cukru, sádla a vajec), prodávám a budu hledět každého řádně v pádu potřeby obsloužit.

Vydavatel.

OBSAH:

Název výrobku neb řady.	Na straně:
Předslov	4
Všeobecná pravidla	5
Míchání – mixování – mixing	6
Tlučení – Beaten Masses	6
Poučení o glazurách	7
O barvách	7
Barvení cukru	8
Teplota v peci	8
Zkráceniny užívané v této knize	8
Všeobecná pravidla	8
Pokyny	9
Váhy a míry tekuté	11

Díl První.

Předpisy pro výrobky, které se prodávají na tucty

deset až 15 centů tucet.

1. Sponge Drops	14
2. Sponge Drops	14
3. Sponge Drops	14
4. Cup Cakes, formičkové	14
5. Cup Cakes	14
6. Cup Cakes	15
7. Drop Cakes	15
8. Drop Cakes	15
9. Ladyfingers, biškoty	15
10. Cinnamon Sticks, skořicové	16
11. Fruit Sticks	16
12. Fruit Sticks	16
13. Belgrader Bread, sušené fruitsticks	16
14. Belgrader Sticks	17
15. Sugar cakes or Cookies	17
16. Sugar Cookies	17
17. Sugar Cookies	17
18. Lemon Cakes	18
19. Lemon Cakes	18
20. Tea Biscuits	18

21.	Tea Biscuits	19
22.	Sugar Bolivars	19
23.	Scotch Cookies	19
24.	Lebkuchen — Perníkové	19
25.	Lebkuchen — Dobré perníkové	20
26.	Shrewsberry	20
27.	Jumbles	20
28.	Jumbles	20
29.	Fancy Jumbles	21
30.	Rough and Ready	21
31.	Rough and Ready	21
31.	Rough and Ready	21
32.	Wafer Jumbles.....	21
33.	Wafer Jumbles.....	22
34.	Crumb Cakes — Kriml kejky	22
35.	Crumb Cakes — Dobré	22
36.	Crumb Cakes	22
37.	..Almond Bread — Mandel Brod — obyčejný....	22
38.	Almond Bread — Lepší, chutnější	23
39.	Spice Cakes	23
40.	Spice Cakes	23
41.	Vanilla Jumbles	23
42.	Fruit Slices	23
42.	Black Almond Bread — Černý mandlový chléb....	24
43.	Fruit Sticks — Sušeně — Belgrader Bread	24
44.	Diamond Slices	24
45.	Almond Slices	25
46.	Sugar Kisses	25
47.	Chocolate Kisses	25
48.	Chocolate Drops	26
49.	Vanilla Drops	26
50.	Chocolate S	26
51.	Diamonds	26
52.	Chocolate Jumbles	26
53.	Cocoanut Slices	27
54.	Prune Slices	27
55.	Anise Toast — Anise Zwieback	27

56.	Anise Toast — Na jiný způsob	27
57.	Half Moons or Crescents — Půlměsíce	28
58.	Nutmeg Sticks	28
59.	Napoleons	28
60.	Currant Slices	29
61.	Anise Cakes	29
62.	Doughnuts or Crulles — Koblíšky	29
63.	Doughnuts	30
64.	Raised Doughnuts — long	30
65.	Fruit Snaps	30
66.	White Squares — Bílé čtverečky	30
67.	Doughnuts	31
68.	Fancy Cup Cakes	31
69.	Pound Cup Cakes	31
70.	French Crullers . Columbia Fried Cakes	31
71.	Brandy Snaps	32
72.	Wine Snaps	32
73.	Cinnamon Stars	32
74.	Ginger Bread Squares	32
	Heart Cakes	33
75.	Křehké massy	33
76.	Crisp Dough — Muerbe-Teig	33
77.	Muerbe-Teig — Crisp Dough	33
78.	Muerbe Maese — Crisp Mass	33
79.	Raspberry Tarts — Malinové dortíčky	33
80.	Cream Tarts	34
81.	Cinnamon Jumbles	35
82.	Almond Jumbles	35
83.	Cocoanut Bars, Horseshoes and White Rings....	35
84.	Black Rings	35
85.	Dark Cocoanut Bars	35
86.	Ribbon Cakes	37
87.	Ribbon Cakes	37
88.	Ribbon Cakes	37

Jiné výrobky s křehké massy:

89.	Crisp Cocoanut Slices	38
90.	Fancy Crisp Cocoanut Cakes	38
91.	Jelly Tarts	38
92.	French Marble Slices	39
93.	Cocoanut Horns and Macaroons	39
94.	Cocoanut Horns	39
95.	Cocoanut Horns and Macaroons	40
96.	Sponge Ladyfingers and Squares	40
97.	Charlotte Russe	41
98.	Plněné na Charlotte Russe, 3 tucty	41
99.	American Puff Paste.....	41
100.	Cream Slices — New-Yorkské jméno: Napoleons..	42
101.	Puff Paste Tarts	42
102.	Turnovers	42
103.	Vanilla Slices	43
104.	Cream Puff or Cream Cakes	43
105.	Ecclairs	44
106.	Vanilla Cream Tarts	44
107.	Vanilla Cream with milk	44
108.	Vanilla Cream with water	45
109.	Puff Paste Pretzels and Diamonds	45

Díl Druhý.

Výrobky, které se prodávají za 5 c. kousek až do 40 c. za libru.
jakož i malé liberní výrobky.

110.	Jelly Rolls — Laciná massa	48
111.	Jelly Squares	48
112.	Jelly Cakes and Layer Cakes	48
113.	Jelly Rolls and Layer Cakes — Lepší druh.....	48
114.	Wine Cakes	49
115.	Fancy Wine Cakes	49

116.	Fancy Layer Cakes	49
117.	White Layer Cakes	50
118.	White Layers — Bohatší a lepší	50
119.	Pound Cake — Obyčejný	50
120.	Raisin Pound Cake	51
121.	Pound Cake	51
122.	Pound Cake Imitation	51
123.	Gold Cake	51
124.	Fruit Gold Cakes	52
125.	Silver Cakes	52
126.	Small Gold Cakes	52
127.	Silver Cake or Lady Cake	52
128.	Lady Squares	53
129.	Marble Lady Squares	54
130.	Angelfood	54
131.	Sunshine Cakes	55
132.	Sunshine Cakes	55
133.	Butter Sponge Cakes	55
134.	Duchess Cakes	55
135.	Ten Cent Pound Cake	56
136.	Sponge Cakes	56
137.	Sponge Cakes	56
138.	Strawberry Short Cakes	56
139.	Silver Cakes	57
140.	Gold Cakes	57
141.	Marble Cake	57
142.	Large Sponge Cake	58
143.	Devils Cake or Food	58
144.	Devils Cake — Chicagský způsob	58
145.	Soft Ginger Bread Měkké perníkové čtverečky....	58
146.	Hard Ginger Bread — Tvrdý perník k strouhání..	59
147.	Hard Ginger Bread	59
148.	Ginger Cakes	59
149.	Washington Cakes	59
150.	Golden Rod Cakes	60
151.	Golden Rod	60
152.	Golden Rod	60

153. Golden Rod	60
-----------------------	----

Vánoční výrobky.

154. Marcipan or Christmas Cookies	61
155. Marcipan — Christmas Cookies	62
156. Honey Cake Stock — Zásoba na medové výrobky..	62
157. Honey Cakes and Hearts	62
158. Baseler Lebkuchen	63
159. Peppernuts — Pepřovky medové	63
160. Honey Cakes	63
161. Honey Peppernuts — Medové pepřovky	63
162. Common Peppernuts —	64
163. Black Fruit Cakes — nejlepší jakosti	64
164. Cheap Black Fruit Cake — Laciná massa	64
165. Black Fruit Cakes — Dobré	65
166. White Fruit Cakes	65
167. Springerle	65
168. Schaum-Confect — Vánoční sněhové	65
169. Pies — Těsto na všechny druhy	66
170. Pie Dough	66
171. Mince Meat for Pies	66
172. Lemon Cream	67
173. Custard	67
174. Pumpkin Pies	67
175. O užívání zavařeného voce — Canned Fruit.....	67

Kvasnicové a máslové sváteční výrobky.

176. Coffee Cakes — Kávové buchtíčky	68
177. Stollen	68
178. Turk Heads — Česky bábovky	69
179. Turk Heads	69
180. Sváteční věnce — Wreaths	69
181. Hot Cross Buns — Dělaží se na Velký Pátek.....	70

182.	Filling for Cheese Cake	70
183.	Streussel — Sypání na buchtičky	70
184.	Swedish Butter Biscuits	71
185.	Boston Brown Bread	71
186.	Boston Brown Bread — na jiný způsob	71
187.	Almond Tart — Mandlový dort	72
188.	Sand Tart — Pískový dort	72
189.	Bread Tart — Chlebový dort	73

Drobné výrobky:

190.	Ginger Snaps — Zázvorky	73
191.	Ginger Snaps — Lacinější	73
192.	Ginger Snaps	74
193.	Lemon Snaps — Obyčejné lemonové	74
194.	Lemon Snaps — Lepší druh	74
195.	Fancy Lemon Snaps — Křehké, nejlepší druh....	74
196.	Crisp Lemon Snaps	74
197.	Vanilla Wafers	75
198.	Vanilla Wafers — Lepší druh	75
199.	Vanilla Wafers	75
200.	Butter Taffy	75
201.	Nut Drops	75
202.	Anise Drops	76
203.	Cocoanut Wafers or Taffy.....	76
204.	Macarons — Makarony obyčejné	76
205.	Výroba vejcové barvy — Egg-Color	77
206.	Caramel Color — Karamelová barva	77
207.	Egg Albumen	78
208.	Marshmallow Icing	78
209.	Vodová glazura	78
210.	Bílková glazura	78
211.	Laciná glazura	79
212.	Chocolate Icing — Čokoládová glazura	79
213.	Boiled Chocolate Icing	79

LIBRARY OF CONGRESS



0 014 424 263 4